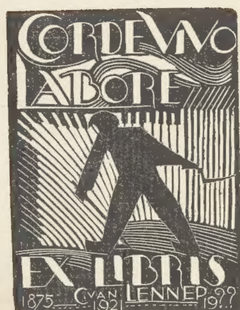


Olz





BESCHRYVING
VAN DE
MOES- EN KEUKEN-TUIN,

Zo van alle VRUGTEN, PLANTEN EN KRUIDEN
die men in dezelve Plant.

Als van de

Aard-Akkers, Aard-Amandelen, Aard-Appels, Aard-Artiſchokken, Aard-Beſien, Aard-Noten, Agrimonie, Ajuin, Aland-wortel, Alſem, Althea, Andievie, Angelike, Anys, Artiſchokken, Aſpergies, Averuit, Baſilicum, Bernagie, Beete, Beete-Wortel, Betonie, Bies-look, Bloed-Kruid, alle zoorten van Boonen, zo Roomſche of Groote, Turkſche, enz., Byvoet, Camille, Carwey, Caryophyllate, Charlotten, Chamædris, Champignons, Cicers, Cichorey-Wortel, Citrullen, Concommers, Coriander, Cumyn, Cypres-Kruid, Dille, Dragon, Duive-Kervel, Eeren-Prys, Erten, Geers, Geele Wortels, Herts-Hoorn, Herts-Tonge, Hoppe, Huis-look, Hyſop, Joden-Karzen, Kallabasſen, Katte-Kruid, Kerſe, Kervel, Keule of Boon-kruid, Knoflook, Kool (allerhande), Kool-Rapen, Krop- en andere Saladen, Kruize-Munt, Laurier, Lawas, Lavendel, Lepel-Kruid of Lepel-Blad, Longen-Kruid, Marjoleine en Orega, Meeſter-Wortel, Melde, Meliſſe, Meloenen, Moeder-Kruid, Mostert, Oſſe-Tonge, Paſtinake, Patientie-Kruid, Peper, Peper-Kruid, Peper-Wortel, Peterſelie, Peterſelie-Wortel, Petercelie van Macedonien, Pimpinelle, Porcelein, Porrey, Radys en Rammelats, Rakette, Rapen allerhande zoort, Rapen-Kervel, Raponſe, Rozemaryn, Rynvare, Salie, Salſifie, Scharley, Schordium, Schorzoneere, Seldrie, Sevengetyen-Kruid, Sinnauw, Soet-Hout, Spinagie, Steenbrek, Stek-Rape, Suiker-Wortel, Suuring, Suur-Klaver, Taraxicum, Thym, Trip-Madam, Valeriana, Veld-Cypres, Veld-Salaad, Venkel, Vrouwen-Munte, Wald-Meeſter, Water-Kerſe, Winter-Kerſe, Wyn-ruit, Zee-Venkel, enz.

WAAR BY

Derzelver differente Benamingen, Groeiplaats, Zoorten, Voorteeling, Cultuur, Broeijing, Vervroeging en Huishoudelyk gebruik, als mede hoe men dezelve Inleggen kan, als ook derzelver Kragten in de Medicynen, en voor wie gemelde Vrugten gezond of ongezond zyn.

Waar agter nog gevoegt zyn verſcheide REGISTERS, als 1. Naam-lyſt van de Gewasſen welke tot het Keuken- en ander Huishoudelyk-gebruik dienen en in dit Werk verhandelt zyn. 2. Naam-lyſt der Keuken-Gewasſen, volgens het gebruik hunner Deelen, als Wortels, Kruiden, en Vrugten, met de duurring der Zaaden tot Zaaijing. 3. Naam-lyſt van de Wortels, Kruiden, en Vrugten, die in Azyn met wat Zout, of in Peekel, kunnen gelegt worden. 4. Naam-lyſt van de Wortels, Kruiden, en Vrugten, welke rauw met Azyn, Boom-Olie of Boter, Peper en Zout, enz., als Salaad gegeten worden. 5. Naam-lyſt van de Wortels, Kruiden, en Vrugten, die, week gekookt zynde, met Azyn en Boom-Olie, of Boter, Zout en Peper, enz., als Salaad kunnen gegeten worden. 6. Naam-lyſt van de Kruiden die men als Toe-kruiden by Krop- en ander Salaad gebruiken kan. 7. Naam-lyſt van de Kruiden welke men in het Voor-jaar tot een groen Kruid-Moes of Potagie gebruiken kan. 8. Naam-lyſt van de Kruiden welke tot een geurige en gezonde Kruid- of May-Wyn kunnen gebruikt worden.

Door een veeljarige Ondervinding opgeſtelt

DOOR

JOHANN HERMANN KNOOP

Hortulanus.

TE LEEUWARDEN,

By *A. FERWERDA* en *G. TRESLING*, Boekverkopers. 1769.

N. J. A. BAKKER
APELDOORN

INLEIDING.

VAN DE MOES- of KEUKEN-TUIN, EN EENIGE AANMERKINGEN DAAR OVER.

§. 1. NA dat we onze *Vrugt-* en *Plantagie-Tuinen* doorgewandelt hebben, zo laat ons nu eens in onzen *Moes-Tuin* treden, en zien waar toe ons dezelve dient, wat daarin te doen ſtaat, en wat ons die al uitlevert.

Wat men door een Moes- of Keuken-Tuin verſtaat.

Onder de Naam van MOES-TUIN, verſtaat men (gelyk anderzints bekent genoeg is) een zodanige Tuin, of plaats in de Tuin, daar men allerley Kruiden en Gewaſſen cultiveert tot 't gebruik der Keuken, namentlyk, om daar van allerley nuttelyke, noodzakelyke, gezonde, en ſmakelyke Spyzen te bereiden tot het nodige Voedzel en Onderhoud van het Menſchelyke Lighaam en Leven.

§. 2. Deze Moes-Tuin geeft wel, 't is waar, zo veel vermaak niet aan het Oog, als de Bloem- en andere Tuinen die tot cieraad geſchikt worden, dewyl men daarin niet zo zeer op de nettigheid en cieraad ziet: Edog hy is daarom niet te minder nuttig en noodzakelyk: Men kan zelfs zeggen dat hy 't voornaamſte ſtuk van een Tuin, of van de cultuur der Gewaſſen uitmaakt, dewyl hy ons verſchaft 't geen wy, om onze Tafels met de nodige Spyzen te voorzien en opteſchikken, volſtrekt nodig hebben; en daarom is het, dat, ſchoon hy eigentlyk niet 't vermaak van Oog bedoelt, hy des niettegenſtaande met grote reden aan zommige niet minder vermaak en voldoening geeft als de Bloem- en Plantagie-Tuinen, en evenzo veel, ja meer, in waarde gehouden word; inzonderheid als hy met order verdeelt is, net en zindelyk onderhouden word, de Gewaſſen met order en zindelykheid gecultiveert worden, en dezelve voorſpoedig groejen, welk (laatſte) in der daad niet anders als vermaak en genoegen geven kan: Om nu dit genoegen te verkrygen, zo zullen we, eer we tot de Verhandeling der Moes- of Keuken-Gewaſſen zelfs overgaan, enige algemeene dingen, die tot dien einde wegens de Keuken-Tuin in agt te nemen zyn, en waar op men te letten heeft, vooraf laten gaan, en kortelyk in overweging nemen, ook zommige dingen, die voorheen in ons eerſte Deel gemeld zyn, weer als met de vinger aanwyzen en ingedagtig maken; welke dingen hooftzakelyk zyn, deze volgende: als 1. De *Grond*, 2. De *Expoſitie*, 3. De *Grootheid*, 4. De *Gedaante* des Keuken-Tuins, en 5. De afdeeling der Perken en Bedden.

1. *Aanmerkingen wegens de Grond der Moes-Tuinen.*

§. 3. Aangaande 't eerſte, namelyk de *Grond*, dit is buiten tegenſpraak een der gewigtigſte dingen, waarop men by de toeſtelling van een nieuwe Keuken-Tuin agt te geeven heeft, om de Gewaſſen met vermaak, dat is, fleurig en voorſpoedig te zien groejen en voortkomen. Derhalven moet men daar by in het bezondere, zo veel doenlyk is, letten, zodanig een Grond te verkiezen die uit de Natuur goed en vrugtbaar is, dog zo die zulks niet of niet genoegzaam Natuurlyk is, moet men dezelve door Meſt of andere Verbeterings-ſtoffen tragten te verbeteren, en welke men moet

verkiezen naar den aart des Gronds, gelyk in het *I. Deel* in 't IIIde Hooftdeel van 't tweede Boek duidelyke aanleyding daartoe gegeven is. Deze Meſting dient vervolgens, hoe vrugtbaar de Grond ook wezen mag, om de twee à 3 jaren hervat, om daardoor den Grond te herſtellen, en aan dezelve weerom te geven, dat door de Planten daaruit gehaalt is; waarby in het bezondere te erinneren ſtaat, dat men geen nieuwe, maar oude, voor het grootſte gedeelte vergane Meſt, moet gebruiken; dewyl de nieuwe Meſt de Wortels der Gewaſſen verbroeit of aanſteekt, dat men *roeſten* noemt, waardoor gevolglyk de Planten bederven of ſlegte voortgang maken, ten ware tot eenige grove Moes-kruiden, B. V. allerley Kool, &c. (*I. Deel.* §. 394)

§. 4. De *Grond* moet niet taay en ſtyf, maar los en roerbaar, egter ſubſtantieus genoeg, en inzonderheid ook in de diepte wel gebroken en doordringbaar zyn, niet alleen voor de Wortels van zommige Gewaſſen die diep na beneden gaan, als B. V. van de *Peen*, *Paſtinaken*, *&c.* maar ook op dat 't Vogt, inzonderheid 't Winter-Vogt, na beneden tot in de Diepte kan indringen, waar door de Gewaſſen in de Zomer 't nodige Vogt tot haar Voetzel ontfangen, voornamelyk in droge Gronden en droge tyden, (*I. Deel*, §. 78. 344.). Weshalven men zodanige Gronden die zulks niet uit de Natuur zyn, door de Konſt te hulp komen en deze gebreken verbeteren moet: Geſchiedende 't eerſte, namelyk de ſtyve Gronden te breken, of de alte loſſe ſubſtantieuſer te maken, door middel van dezelve met bequame ſtoffen te vermengen, als B. V. met oude Meſt, Sand, Turfmot, Aſch, Bagger, Slyk, &c. (*I. Deel*, 360 &c.) Het twede, namelyk om de Grond in de diepte los en open te maken, geſchied door middel van delving; 't welk geenzints by het aanleg van nieuwe Moes-Tuinen te verſuimen is, daar men het noodzakelyk vind, als men voorſpoed in de Groey der Gewaſſen wenſcht. (*I. Deel.* §. 343.)

Hoedanig de Gronden t'elkens voor de zaajing of planting moeten geſpit en los gemaakt worden, is in 't *I. Deel.* §. 337 aangewezen.

§. 5. De Grond moet ook niet te nat en waterig, nog ook te droog van Natuur wezen; dewyl in 't eerſte geval de Planten niet alleen daarin in het Voorjaar heel laat aan komen, maar ook doorgaans in dezelve van minder Smaak zyn (*I. Deel.* §. 309.) en dikwils niet wel maar onvolmaakt groejen, inzonderheid in natte Jaren; daarintegen in het twede Geval, de droge Gronden, by aanhoudende Droogte, al te ſterk uitdrogen en dus aan de Gewaſſen geen genoegzaam Voedzel kunnen verſchaffen, waaardoor dezelve verdrogen en bederven, of ten minſten ſlegte voortgang maken, en klein en ondeugend blyven, (*I. Deel.* §. 331). Om 't eerſte Geval te verhelpen, zulks geſchied door middel van verhoging des Gronds, of afleyding des Vogts, dat den Grond al te nat maakt, 't tweede word verholpen door vermenging des Gronds met zodanige Stoffe die aan dezelve meer Subſtantie byzet (§. 4.), waardoor dezelve niet zo ras uitdrogen kan.

2. *Aanmerkingen wegens de Expoſitie of Zonne-ſtand.*

§. 6. Aangaande het twede ſtuk, de *Expoſitie* van de Keuken-Tuin, (§. 2. No. 2.) deze moet zodanig zyn, dat dezelve van s'morgens vroeg, tot s'avonds laat de Zon en een opene ruime Lugt geniet, en niet door nabyſtaande hooge Bomen, Huizen, &c. overſchaduwet word, egter voor de Winden, die de Gewaſſen verſlenſen, en de Warmte verſtroyen, inzonderheid in het vroege Voorjaar, gedekt zy: Weshalven het zeer dienſtig en noodzakelyk is, dat 'er van buiten rondsom de Keuken-Tuin, behalven in 't Zuiden, een goede hoge Manteling van Bomen is, tot afkeering en breking der Winden: tot dien einde plant men ook wel, als de Keuken-Tuin een groot ſtuk Veld beſlaat, veel gepaſte Reyen Bomen dwars door de Tuin, waar

door

door men dezelve als in verscheide delen deelt (*Plantagie-Tuin* I. Hooftdeel(§. 8. 26.); dog hierby moet men in agt neemen, dat men de Verdelingen, om de in het begin dezer §. 6. gemelde reden, niet te klein maakt.

3. *Wat wegens de grootheid des Keuken-Tuins aan te merken is.*

§. 7. Wat aanbetreft de *Grootheid* des Keukentuins (§. 2. No. 3.), die heeft in 't geheel geen andere bepaling, als dat dezelve geschikt moet zyn, of naar de hoeveelheid der Gewassen die men begeert, of, naar de hoegrootheid van de Huishouding des Eigenaars, om 't gehele Jaar door genoegzame Keuken-Gewassen voor de Huishouding te kunnen verschaffen; derhalven is 'er onderscheid in de groote van een Keuken-Tuin tot teeling van Gewassen tot verkoop, of voor een bezondere Huishouding alleen; dog om deze laatste zoort eenigzints te bepalen, zo zeg ik door ondervinding, dat dezelve voor een middelmatige particuliere Borger-Huishouding ten minsten een Pondemaat, dat is: 240 vierkante Konings-Roeden groot dient te zyn, als hy voor 't gehele Jaar genoegzame Keuken-Gewassen uitleveren zal, en na mate van een groter, 2, 3 of meer Pondematen: Zynde het nogtans in 't algemeen beter, een niet al te grote maar wel gecultiveerde Keuken-Tuin, naar proportie der Huishouding, te hebben, als een grote qualyk onderhoudene, dewyl het zeker is, dat de eerste betere en meer Gewassen uitleveren zal als de laatste.

4. *Wat wegens de Gedaante aan te merken staat.*

§. 8. Belangend de *Gedaante* des Keuken-Tuins (§. 2. No. 3) die is ook onverschillig, moetende men zig in dezen zekerlyk schikken na de situatie des Gronds; dog de vierkante of langwerpig vierkante Gedaante is altyd de beste, als men die zodanig hebben kan; als mede dat de twee van deszelfs zyden regt Zuid en Noord lopen, of dat naby die streek komt, dewyl men daar door gelegentheid heeft bequame *Espaliers*, Muuren, of Stekkagien voor Ley.Boomen te kunnen maken. De plaatzing des Moes Tuins, ten opzigte van de Huising, aangaande, die is ook wel onverschillig, dog om dat zodanige Tuin niet zo zeer tot cieraad als gebruik dient, en in zommige opzigten, en op zommige tyden aan het oog niet voldoet, zo word die doorgaans, agter of ter zyden van 't Huis geplaatst, om uit 't oog te wezen.

4. *Aanmerkingen aangaande de Verdeling des Keuken-Tuins.*

§. 9 De *Verdeling* des Keuken-Tuins (§. 2. No. 5.) heeft weinig Konst nodig, dewyl men hier niet veel, gelyk in de Bloem- en andere Tuinen, op grote cieraden en krullen, maar hooftzakelyk op 't voordeel van de Grond ziet, weshalven de Verdeling hoe eenvoudiger hoe beter is, om weinig Grond te verliezen; tot dien einde verdeelt men die gewoonlyk door een middelpad en een of meer Dwars- of Kruis-paden, naar de groote des Tuins, in 4, 6, 8, of meer vierzydige Perken, welke vervolgens van binnen weer verdeelt worden in lange Akkers of Bedden van 4, 5, a 6 Voeten breed, met smalle Paden van 1½ Voet tusschen beyden; welke Bedden weer, als ze lang zyn, in 2, 3 of meer delen gedeelt kunnen worden, naar goeddunken of noodzakelykheid: Breder als gemeld is, dient men de Bedden niet te maken, op dat men by 't zaayen, planten, wieden &c. 't midden der Bedden met de hand bereiken kan, zonder genoodzaakt te wezen daarop te trappen, ten waare voor grote Vrugten, als *Kool*, *Aardappels*, *&c.* De Kruis Paden, als mede de Paden aan de omtrek binnen de Tuin, moeten naar de proportie van de groote des Tuins geschikt, egter noit te breed wezen, om de Grond te menageren, zynde 't genoeg als dezelve 6, 8, 10, a 12 Voeten breete hebben.

§. 10. Men maakt ook wel in zindelyke Moes-Tuinen aan weerzyden van deze Kruis-Paden Rabatten van 4 Voeten breete, waarop men allerley Vrugtbomen plant: dog dit heeft alleen plaats als de Keuken-Tuin van eenige groote is, en dus de afgedeelde Perken tamelyk groot worden kunnen;

moetende men daar en boven hiertoe Dwerg- of Half-ſtamde Bomen verkiezen, die onder 't Mes gehouden worden, en geen hoge opgaande Bomen, ten ware de Tuin heel uitgeſtrekt was, om dat dezelve anders te veel Schaduwe veroorzaken.

§. 11. Men kan ook aan weerkanten der Kruispaden lage *Eſpaliers* van Latten maken, van 4 a 5 Voeten hoog, of ook hoger als de Tuin groot is, en dezelve met allerley Vrugtboomen beplanten, met Rabatten daar voor.

§. 12. Wanneer de Keuken-Tuin wat groot is, zo verdeelt men dezelve ook wel door houten Schuttingen, van 7 a 9 Voeten hoogte, in verſcheide delen, om deze Schuttingen, gelyk ook die waarmede de Tuin ingeſloten is, met fyne Vrugten, als, *Apricozen*, *Perzyken*, *Pruimen*, *Druiven*, en *fyne Peeren* te beplanten, waarby men agt geeven moet, dat deze Schuttingen een goede Expoſitie, namelyk op 't Zuiden, Zuid-Ooſten of Ooſten verkrygen; en deze manier is, in Keuken-Tuinen van eenige groote, zekerlyk de beſte, om veele en goede Ooft-Vrugten van allerley fyne zoorten te hebben; welke Schuttingen ook teffens dienen tot afkeering of breking der Winden, en bewaring der Zonnewarmte (§. 6). Vermogende Eigenaars kunnen in plaats van houte Schuttingen, Muuren van Klinkers doen opmetzelen, die in 't eerſt wel wat koſtbaarder vallen, maar daarna ook van langer duur, en voordeeliger zyn.

Voor deze Schuttingen of Muuren worden *Rabatten* van 3 a 4 Voeten breete gemaakt, die men, gelyk ook alle andere met Bomen beplante *Rabatten*, (§. 10, 11.) met lage Palm of andere fyne Kruiden, als *Tymiaan*, *Livendel &c.* invat, en met lage en niet diep bewortelende Planten, B. V. met *Peterſelie*, *Kervel*, *Ajuin*, *Tymiaan*, *Marjoleine*, *Aardleſen*, *&c* bezaait of beplant, op dat ze niet aan de Wortels der Bomen, nog aan haar benedenſte Takken zouden hinderlyk zyn: dog de Bedden binnen de Perken dienen niet in gevat, dewyl zulks hinderlyk in 't gebruik en bearbeiden des Gronds is.

§. 13. Men moet de *Paden* in de Keuken-Tuinen nooit met eenig Steen- of Kalkgruis, nog minder met Schille overdekken, om ze daardoor droger te willen maken; want dewyl 'er in de Moes-Tuinen geduurig allerley dingen, als Meſt, &c. valt te kruyen, zo worden die Paden daar door niet alleen ras bedurven, maar daar blyft by vogt weer ook altyd veel van die ſtoffe aan de Kruywagen, &c. zelf ook aan de Voeten by 't overheen gaan, hangen, die dus overal in de Grond verſpreid word en dezelve bederft, inzonderheid de Schille, derhalven, indien men iets om de droogte of zindelykheid, over de Paden brengen wil, zo moet men droge onſchadelyke ſtoffen verkiezen, als B. V. Zand, Turfmot, of Rund, &c. welke laatſte ſtoffe zelf, tot verbetering van de Keuken-Tuin dient, dewyl dezelve met den tyd vergaat, en dan over de Bedden gebragt wordende, dezelve vrugtbaar maakt.

De Moes- of Keuken-Tuinen moeten geen gebrek van Water hebben.

§. 14. Het is een noodzakelyk Requiſitum voor een Keuken-Tuin, dat dezelve met Water voorzien zy, tot beſproeijing der Gewaſſen by droge tyden; derhalven moet men hiervoor by deſſelfs aanleg zorg dragen; men maakt tot dien einde hier of daar in de Tuin, daar het convenieert, Vyvers of Waterkommen, of een ſmalle Vyver langs 't midden van de Tuin, of ook men omringt dezelve met een Sloot of Gragt, alles na de gelegenheid en grote des Terreins, en het goede Oordeel des Beſtierders van de Tuin, zynde die Wateren teffens ook zeer dienſtig tot afwatering, als 't Terrein wat nat en waterig is, (§. 5.)

Ik was wel zeer genegen, om hier nevens een ſchets van een Moes-Tuin te geven, maar dewyl de Situatien der Gronden, en haar gedaante &c. zeer verſchillig is, zo zoude zodanige

danige Schets tog van weinig dienst kunnen wezen, om op te volgen, men zal uit 't gezegde genoegzaam, met een goed Oordeel, kunnen afleiden, hoedanig men zig in het ordineren van een Moes- of andere Tuin heeft te gedragen, indien men niet geheel onkundig in de Tuin-Oeffening is.

§. 15. Yder een weet, dat de besproejing der Gewassen geschied door middel van een Gieter, maar dewyl het zeer bezwaarlyk is, by droge tyden 't water tot een groot Terrein, of als 'er veel te besproejen valt, 't zy met Emmers of Tobben aantebrengen, zo zoude men, daar het water niet ontbreekt, en naby is, als de Kosten niet ontzien worden, een Machine kunnen practiseeren, op die wyze als een Brandspuit, met een lange buiglyke Pyp van gepikt Linnen daarom, die men gemakkelyk overal heen leyden, en gehele Akkers daar door ras en gemakkelyk bevogtigen kan, alleen door middel van twee Menschen, een die de Pyp regeert, en een ander die by de Machine staat te pompen. Ook kan men zig met Voordeel tot 't oosen bedienen van een Bleekers Schep-goot, die dezelve hier te Lande gebruiken tot natmaking van het Linnen, indien de Bedden niet al te ver van het Water afleggen; want met deze gooten kan het Water al heel ver gesmeten worden: Edog by deze en alle andere manieren van bevogtiging moet men in agt nemen, dat dezelve altyd in de vroege Morgen- of Avondstonden geschiede.

5. *Aanmerkingen wegens het vervroegen der Gewassen.*

§. 16. Dewyl men 'er zig in deze onze tyden meer als ooit laat aangelegen zyn, om allerley Keuken- en andere Gewassen in Broey- en Stook-kassen te teelen, om ze vroeg voor de gewonelyke tyt te hebben, zo is het noodzakelyk, dat men daar toe de beste plaats van de Tuin uitkieze, die de meeste Zonne-warmte geniet, en voor de Winden gedekt zy, welke teffens zodanig behoort te leggen, dat men de Mest en andere Broey-stoffen gemakkelyk aanbrengen kan, weshalven die best voegd digt by de Stallen, indien 'er zodanige by de Buiten plaatzen zyn. Deze Broey-plaats behoort vervolgens met een bezonder Staket of Latwerk ingesloten te zyn, niet alleen tot meerder afkeering der Winden, maar ook om dezelve in het bezondere voor Dieren en roofagtige Menschen te kunnen sluiten, om dus dikwils niet quyt te raken, waaraan al lang veel moeite en kosten gedaan is; welk ik door ondervindinge hier bybrenge. Wat verder omtrent 't broejen in 't algemeen in agt te nemen is, dit kan men nazien in 't *Eerste Deel*, *Hooftd.* I. II. III. *van het vierde Boek*, en het geen by yder zoort in het bezondere aan te merken staat, dit zal hierna duidelyk aangewezen worden.

6. *Aanmerkingen wegens het Zaajen, Zaad &c.*

§. 17. Wyders staat aan te merken, dat men gewoon is dikwils verscheiderhande zoorten van Keuken Gewassen op een Bed onder malkander te zaayen, om dus 't meeste Genot van de Grond te hebben; dog dit moet met discretie geschieden, op dat men niet meer van de Grond verge, als hy geven kan, daarby zorg dragende, dat de Gewassen niet te digt komen te staan, en dus malkander niet bederven; welke zodanige Gewassen zyn, die men met Voordeel onder elkander zaajen kan, zal best hierna by de verhandeling der Gewassen kunnen aangeweezen worden.

§. 18. Het is ook een zaak van belang, dat men noit verzuime, om jaarlyks van Grond te verwisselen, dat is, dat men die Bedden of Akkers, waarop men 't eene Jaar deze of gene zoort van Gewassen geteelt heeft, 't volgende Jaar met een geheel andere verschillige zoort moet bebouwen, dewyl hiervan de voorspoet van de groey grotelyks afhangt, inzonderheid als de Vrugtbaarheid niet door jaarlykze bemesting genoegzaam onderhouden word: Edog dewyl deze Verwisseling niet onverschillig met allerley zoorten ge-

ſchieden kan, zo zal ik insgelyks hierna by de Verhandeling der Zoorten berigt geven, welke zoorten 't beſt op malkander dienen te volgen. En

§. 19. Hierby moet men ook als een zaak van aangeleegentheid in agt nemen, dat men altyt moet tragten goed, verſch, vrugtbaar zaad te bekomen, 't zy van eigen gewonnen, of van andere plaatzen en geweſten, (*I. Deel.* §. 42,-429)

§. 20. Ten laatſten moet ik nog aanmerken, dat het een zeer noodwendige zaak is, als men voorſpoed van de groey der Gewaſſen, als mede teffens vergenoegen wenſcht, (§. 12) dat de Bedden of Akkers, als mede de Paden van 't Onkruid door wieden, ſchoffelen, hakken, klauwen, &c. ſchoon gehouden worden, en dat zulks op zyn behoorlyke tyt geſchiede, dewyl de Gewaſſen door 't Onkruid niet alleen onderdrukt en in haar groey gekrenkt worden, maar ook op dat 't Onkruid niet zo groot worde dat 't in Zaad komt, want dan 't Zaad uitvallende, en zig in de Grond overal verſpreidende, zulks zo veel te overvloediger in de volgende Jaren groeit, zo dat 't dan bezwaarlyk valt van 't Onkruid meeſter te worden, en zulks te kunnen uitroejen; en dit dient mede zorgvuldig waargenomen, omtrent de Meſt- en Aardhopen, waarmede men in het vervolg de Keuken-Tuin denkt te verbeteren, om dat anders het daarin gevalle Zaad onwetend in de Bedden gebragt en in de Tuinen verſpreid word.

§. 21. Dit was 't geen ik aangaande de Keuken-Tuin voor af nodig agtede te erinneren; meer andere dingen de cultuur der Gewaſſen in het algemeen betreffende, als B. V. de maniere, tyd, en behandeling, van 't zaajen en planten, en al 't geen verder by de cultuur der Gewaſſen in agt te nemen ſtaat, hiervan mene ik in myn *Eerſte Deel* de nuttigſte en noodzakelykſte Grondregels gegeven te hebben, welk deel men derhalven daarover gelieve na te zien, om hier niet dezelfde zaake op 't nieuw, tot overvloed, te herhalen; zullende nu tot de particuliere Verhandeling van ieder zoort van Keuken-Gewas overgaan, en aanwyzen wat by ieder in't bezondere, rakende haar Groey, Cultuur, nut en gebruik aan te merken ſtaat; waarby ik zelf ondernemene, ſchoon zulks aan zommige buiten myn beſtek te zyn ſchynen mag, de Preparatie der Keuken-Gewaſſen tot Spyze, op verſcheiderhande manieren, voor Borgerlyke en aanzienlyke Tafels, als mede hoe men vele derzelver Inleggen en Confyten kan, voor te ſtellen, gelyk ik reeds in de vorige twee Boeken, aangaande de Boom-Vrugten, gedaan hebbe; dog zulks niet uit oude opgelapte Kok-boeken, of zogenaamde *Hollandſe Keukin-Meiden*, maar, ten deele uit 't berigt van ervarene oeffenaars in die dingen, en ten deele, en wel 't meeſte, uit eigen ondervinding, en opmerking zedert een reeks van over de 40 Jaren; om dat ik dagte dat zulks aan de Leſers, Liefhebbers van de *Oeconomia* of Huishouding zynde, 't zy HEEREN of JUFFROUWEN, niet onaangenaam zoude wezen, en daar door t'effens ook aan onze Nakomelingen te tonen, hoedanig men in onze tyden de Keuken-Kruiden bereid en gebruikt, dewyl de tyd verandering baart.

Ik heb ook niet kunnen nalaten, hier, gelyk by de vorige Gewaſſen, in de twee vorige Boeken, de voornaamſte bekende Medicynſche of Geneeskundige kragten en nuttigheden der Kruiden, die hier verhandelt worden, uit goede Autheuren, en vele uit eigen ondervindingen, 'er by te voegen; niet alleen dewyl ik weet dat ieder een die agting voor Kruiden en Gewaſſen heeft, ook begerig is te weten wat kragt en nuttigheid dit of dat Kruid in dien opzigte heeft; als ook dewyl zulks veeltyds tot een groot nut kan verſtrekken voor Menſchen die op 't Land wonen, en dikwils zo ſchielyk geen Doctor of bequaam Chirurgyn kunnen verkrygen, als zy dezelve nodig hebben.

BESCHRY-

BESCHRYVING VAN DE AALBESIEN.

§. 1. DEwyl de Aalbesien zo wel tot de Vrugt- als Moes- of Keuken-Tuin behoren, zo hebben we die reeds te voren in onze Vrugt-Tuin beschreven; waarheen we den Lezer wyzen; hebbende daar van hier niets verder aan te merken, als alleen dat ze veel in deze Nederlanden in de Moes-Tuinen, als een aangename en gezonde Vrugt zynde, gecultiveert worden.

BESCHRYVING VAN DE AARD-AKKERS.

Namen.

§. 1. DIt langlevend Kruid Gewas word genoemt in't *Nederduitsch*, Aardakkers. Aard-Kastanjen. Aard-Ekelen. Muizen met Steerten. *Latynsch*, Terræ Glans. Glans terrestris. Chamæbalbalanus. Apios. *Hoogduitsch*, Eerd-Nusse. Erd-Mandelen. Erd-Feigen. Acker Eichelen. Eerd-Mäuse-Säubrot. *Fransch*, Ternotes. Glands de Terre. Gesse Sauvage. *Italiaans*, Panporcino. *Engels*, Pease. Aarth-nuts. *Deensch*, Joerd Noedder. Heede Noedder. *Sweedsch*, Jord Moes.

Dit Gewas is een zoort van *Lathyrus*, en word by de nieuwste Botanici genoemt.

Lathyrus arvensis repens tuberosus. *C. B. Pin.* 344. *Tournef. Inst.* 394. *Boerh. J. A.* 2. 42.

Chamæbalanus leguminosa *J. Baub.* 1. 324.

Terræ glaudes. *Dodon. Lob.*

Lathyrus pedunculis multifloris, cirrhis diphyllis, foliolis ovalibus, radice tuberosa. *Linn. H. Cliff.* 367. *Hort. Upsal.* 216. *Roy. Prodr.* 364.

Groey-Plaats.

§. 2. Het zelve groeit natuurlyk, of van zelfs in 't wild in veel Gewesten van *Neder-en Hoog-duitschland*, *Boheemen*, *Oostenryk*, *Frankryk*, *Italien*, *Engeland*, en elders, inzonderheid by ons veel in *Gelderland*, *Overyssel*, en *Braband*, naast

en in de Akkers tusschen de Granen, en op andere droge plaatzen. *Grond en Standplaats.*

§. 3. Het zelve bemint van Natuure een droge, liefst zandagtige Aarde, hoewel in allerley andere goede Gronden ook niet bezwaarlyk groeit; het Kruid vergaat jaarlyks, maar de Wortels of Knobbels blyven over, en verdragen alle Koude des Winters; spruitende jaarlyks in 't Voorjaar van nieuws uit de Wortel. *Cultuur.*

§. 4. Deszelfs vermeerdering geschied door 't Zaad, of beter door de knobbelagtige Wortels, die aan lange dunne Worteldraatjes op eenige afstand van malkander voortkomen, op de wyze als de Aardappels, welke Wortels men in de Herfst of in het vroege Voorjaar uitgraaft, en voorts weer op Bedden in reyen, op een Voet afstand plant, op dezelfde wyze als de Aardappels; waar door ze zeer vermeerderen, en overvloedige Knobbel-Wortels tot 't gebruik voortbrengen, en daar men ze eens geplant heeft, behoeft men ze niet alle Jaaren weer te herplanten, dewyl ze dus verscheide Jaaren blyven groejen en de Wortels verder voortkruipen; Dog men queekt ze by ons zelden ten ware uit Liefhebbery en Verandering, dewyl die welke men tot Spyze gebruikt, van de Landlieden in *Gelderland*, *Overyssel*, en elders, daar ze, gelyk gezegt is, veel in 't wild groejen, in de Herfst uit de Bouwlanden gezogt, en overal in de Nederlanden verzonden worden.

Indien men ze van Zaad voortqueken wil, zo legt men 't zelve in 't Voorjaar op een Bed in Grebbels, die 1½ a 2 Voeten van malkander gemaakt zyn, op de wyze der Erten, dog niet zo digt, maar omtrent een halve Voet van malkander, en een paar vinger breed diep; op welke wyze ze overvloedig voortkomen zullen. Dog op wat wyze men ze cultiveert, men moetze nooit omtrent eenig ander Gewas van belang, maar op een aparte hoek van de Tuin planten, want de Wortels geduurig verder voortkruipende, zo verspreiden ze zig onder het andere naastbystaande Gewas, en daar tusschen hare Steelen Jaarlyks uitschietende, die zig overal aan vast maken, zo verdrukken en bederven ze 't andere Gewas; gelyk dit de Landlieden in de voorgemelde Gewesten, waar ze veel in de Bouwlanden groejen, met schade gewaar worden, en 't zelve voor een Onkruid houden, dewyl het niet kan uitgeroeit worden daar 't eens vastgewortelt is; want men de Wortels zo nauwkeurig niet uitzoeken kan, of daar blyft altyd hier of daar een Wortel in de Grond over, die zig weer op 't nieuw overvloedig verspreid, 't welk vermeerdert word, door 't Jaarlykze roeren des Gronds der Akkers.

Deze knobbelagtige Wortels zyn langwerpig-rond, en van groote als een Okernoot, te weten de grootste, van Koleur zwart van buiten, maar schoon wit van binnen, hebbende doorgaans een lang dun Steertje aan 't eene eind, dat een dunne Vesel-wortel is, waar door ze 't aanzien van een Muis hebben, en derhalven op veel Nederlandse Plaatzen de naam van *Muisen met Steerten*, of *Aard-muisen* verkregen hebben. *Huishoudelyk Gebruik.*

§. 5. Dezer Aard-akkers, dezelve worden in Water met een weinig Zout gaar gekookt zynde, opgedischt, en tot Naspyze of in Gezelschappen met Boter gegeten, op dezelfde wyze als de Kastanjes, hebbende ook na genoeg dezelfde Smaak en Eigenschap, ten opzigte van de Gezondheid, (zie *Vrugt-Tuin*), want ze smaken zoet en aangenaam, geven ook een tamelyk goed Voedzel, maar stoppen 't Lighaam, en veroorzaken Winden, weshalven ze in 't bezonder niet zeer dienstig zyn voor Menschen die van natuuren tot Winden en Verstoptheden genegen zyn, inzonderheid als ze niet wel gaar gekookt of gebraden zyn.

Dezelve worden ook wel, na dat hare Schil afgestroopt of afgeschilt is, gekookt en met Boter toegemaakt op de wyze als Rapen, en aldus opgedischt, op welke wyze ze ook heel smakelyk zyn. Men kan 'er ook Ganzen, Eeinden, &c. met vullen, op die wyze als met Kastanien geschied.

BE-

BESCHRYVING
VAN DE
AARD-AMANDELEN.

Namen.

§. 1. Dit Gewas word genoemt, in 't *Neder-duitsch*, Aard Amandelen. Soete Cyperus. Indiaanse Suikerwortel. *Latynsch*, Trasi. Dulcichinum. *Hoog-duitsch*, Erd-Mandelen. *Fransch*, Des Amandes sous Terre. Trasi. *Engels*, Trasi. *Deensch*, Jord-Mandel. Trasi. *Sweedsch*, Jord-Mandel..

By de Botanisten word dit Gewas genoemt,

Cyperus rotundus esculentus angustifolius. *C. B. Pin.* 14. *Tournef. Inst.* 2 *Boerh. J. A.* 2. 166.

Thrasi. *J. Bauh.* 2. 504.

Dulcichinum. *Dodon.*

Trasi veronensium. *Lob.*

Cyperus culmo triquetro nudo, panicula foliosa, radicum tuberibus ovatis, zonis imbricatis. *Roy. Prodr.* 51.

Groey-Plaats.

§. 2. Het zelve groeit natuurlyk in *Italien*, inzonderheid veel omtrent *Verona*; in *Sicilien*, *Spanjen*, *Africa*, *Egypten*, en *Syrien*, *&c.* ,

Grond- en Stand-plaats.

§. 3. Bemint een goede losse, wat zandagtige Grond en een opene heel warme zonnige Plaats.

Cultuur.

§. 4. Deszelfs vermeerdering geschied door de kleine Knobbel-Wortels, die een langwerpige gedaante hebben op de wyze als *Amandels*, waar van dit Gewas de naam van *Aard-Amandels* verkregen heeft; welke men in de Maand May op een Bed in kleine Greppels, die op een Voet distantie van malkander gemaakt zyn, op 4 a 6 Duimen afstand legt, en dezelve vervolgens, opgekomen zynde, van 't Onkruid schoon houd: Het is dienstig dat men de Wortels voor de legging een paar dagen in Water weekt, om de Spruiting te bevorderen, en de Stand-plaats moet, gelyk gezegt is, zeer warm zyn, By Voorb. tegen een Muur, of Staket, &c., anders komt 'er weinig of niets van. In 't Najaar, tegen de aankomende vorst, graaft men de Wortels uit de Grond en bewaartze in de Kelder in Zand, voor 't gebruik, en om daar van 't volgende Voorjaar weer (de kleinste) te herplanten: Wil men dezelve in de Grond de Winter over staan laten, zo moet men ze met los Stroo of Strooagtige Paarde-Mest wel overdekken.

Huishoudelyk Gebruik.

§. 5. Haar Keuken gebruik aangaande: Men kan dezelve stoven op die wyze als de Suiker-wortels, ziet daarvan hier agter op zyn plaats, zynde aldus een heel zoet en aangenaam Eeten. Men eetze wegens haar zoetigheid ook wel rouw, gelyk Amandels, en men kan ze gebruiken op byna dezelfde wyze tot deze en gene Spyzen: Edog dezelve zyn hier te Lande weinig bekent.

BESCHRYVING
VAN DE
AARD-APPELS.

Namen.

§. 1. DIt Gewas word in 't *Nederduitsch* genoemt, Aard-Appels, *Latynsch*, Papas Indorum. Solanum tuberosum esculensum. *Hoogduitsch*, Tartuffelen, Griebling-baum. *Fransch*, Tartuffles. *Engels*, Potates of Virginie. *Deensch*, Jord-Pæren. *Sweedsch*, Jord-Peeren. Posetos.

Soorten.

§. 2. Daar zyn twee zoorten of liever veranderingen van, als

1. RODE AARD-APPELS.

Solanum tuberosum esculentum. *C. B. Pin.* 167. *Prodr.* 89. *Tournef. Inst.* 148. *Boerh. J. A.* 2. 67.

Papas americanum *J. Bauh.* 3. 621.

Solanum caule inermi herbacea, foliis pinnatis integerrimis. *Linn. H. Cliff.* 60. No. 2. *Viridar.* 15. *Hort. Upsal.* 48. *Roy. Prodr.* 423.

2. WITTE AARD-APPELS.

Solanum tuberosum esculensum, flore parvo *H. R. Paris.*

Groey-Plaats.

§. 3. De *Aard-Appel* is een buitenlands Gewas, dat zyn oorsprong uit de Landschappen *Virginien* en *Canada* in *America* heeft, maar nu in *Europa* op de meeste plaatzen zo bekent en genaturaliseert is, als of 't daar te huis hoorde, zynde in Neder- en Hoogduitsland hoofdzakelyk bekent geworden en tot Spys-toebereiding in gebruik geraakt, zedert dat de zogenaamde *Hugenots* of Fransche Vlugtelingen wegens haar Religie, in de vorige Eeuw, onder de Regeering van de Koning LOUIS XIV. een goed heen komen hebben moeten zoeken; want dit Gewas eerst uit *Virginien* in *Engeland* gebragt zynde, zo is het van daar in *Frankryk* gekomen, en de Fransen, die in de Tuin- en Veld-bouw niet minder schrander en oplettende op de nuttigheid en 't voordeel als de Engelsen zyn, hebben zig daarvan, als een Gewas zynde dat ligt te cultiveeren is, en veel Voetzel geeft, wel weten te bedienen tot hare Huishoudinge; van waar dan, gelyk gezegt heb, deszelfs gebruik in *Neder- en Hoogduitsland*, en elders, met de Fransen overgekomen, of ten minsten in meerder gebruik geraakt is, als te voren.

De eerste van de gemelde zoorten brengt rood- of paarsagtige Knobbel-Wortels voort, en de Bloemen zyn blauw; maar de twede zoort heeft witte Wortels, en de Bloemen van deze zyn wit. Deze Wortels of Knobbels komen aan lange dunne Draat-wortels voort, op eenige afstand van malkander, kunnende een Plant dikwils 20 en meer Knobbel-Wortels voortbrengen. De eerste zoort was voor dezen alleen of 't meest hier te lande bekent, maar na dat men zedert omtrent 30 Jaren bevonden heeft, dat de twede zoort smakelyker en aangenamer te eeten is, zo word die nu meest alleen in de Nederlanden gecultiveert; wordende in het bezondere

zondere die welke in Zeeland groejen, zeer geurig en aangenaam bevonden; welke ook, als men 'er Wortels van daar naar andere Provincien doet komen, om te queeken, twee a drie Jaren haren fmaak nagenoeg behouden, maar daarna meer en meer veranderen, en die geurigheid verliezen.

Grond- en Stand-plaats.

§. 4. De *Aard-Appels* beminnen van Natuur een goede, vette, welgeroerde, loffe, liefft iets vogtige Aarde, in dorre, droge, en vafte, niet wel gebrokene Gronden maken ze weinig voortgang en geven weinig en kleine Vrugten: Dog de Grond moet ook niet al te vet, of in 't zelve Jaar gemeft zyn, want dan veroorzaakt de geilheid van de Groey datze ook weinig Vrugten, ik meen de Wortelen, geven, dewyl ze dan haar Groey meeft aan het Loof befteden; zodanige Grond die 't vorige Jaar bemeft, en met Kool bebouwt geweeft is, is voor haar 't beft; als mede allerley nieuwe Gronden.

Cultuur.

§. 5. Derzelver *Vermeerdering* gefchied door de kleinfte Wortels, die men in de Herfft by 't uitgraven van de grootfte afgezondert heeft, welke men in het Voorjaar in Greppels, die dwars over de Akkers of Bedden 1½ a 2 Voeten van malkander gemaakt zyn, 5 a 6 Duim van malkander, en 2 à 3 Duimen diep legt; digter en dieper moet men ze niet leggen, want anders geven ze weinig Vrugten, of dezelve blyven klein, dewyl ze in 't eerfte geval geen ruimte genoeg hebben, en in het twede geval de Wortels niet genoegzaam door de Zon kunnen aangedaan worden: Tot dien einde moet men dezelve ook vervolgens in haar Groey, de gehele Zomer door, van het Onkruid, door middel van het zelve tuffchen beiden met een Hak los te hakken, wel fchoonhouden.

Wanneeer het vervolgens in de Herfft gekomen is en de vorft begint, dan moet men bedagt wezen, dezelve uit de Grond op te graven, niet alleen om dat ze de vorft niet wel kunnen verdragen, maar ook om ze tot gebruik in huis te hebben als de Grond digt gevroren is; en men legt ze dan in de Kelder of op een ander plaats daar het niet en vrieft; of ook, als men geen Gelegendheid in huis heeft, om ze voor de vorft te bewaren, zo kan men diepe vierkante kuilen in de Grond graven, en dezelve daarin leggen, welke kuilen men vervolgens met planken overdekt, waarover heen men by aankomende fterke vorft los Stroo of Strooagtige Paar-deMeft wel dik legt: Op deze wyze kan men dezelve de geheele Winter door zeer gemakkelyk voor de vorft, en fchoon verfch bewaren, en t'elkens, als men daar van nodig heeft, dezelve uit de Kuil halen; maar men moet zorge dragen hiertoe een hoge droge plaats te verkiezen.

Huishoudelyk Gebruik.

§. 6. Aangaande 't Keuken Gebruik of de Toebereiding der *Aard-Appels*, dezelve worden op verfcheiderhande wyze bereid, als eerftelyk, zo kookt men ze, na dat haar buiten fchil wel afgefchraapt is, in Water en voegt daarby, wanneer ze half gaar zyn, Boter, Zout, een weinig fyne Peper en Foelie, en men difcht ze dus met wat nat op; indien men in plaats van de Foelie, of te gelyk, wat droge gepoejerde *Marjoleine* daarby doet, verkrygen ze een heel aangename geurige fmaak.

Om de fchil gemakkelyk af te krygen, zo koken ze sommige in Water half gaar, dan doen ze dezelve uit 't Water en laten ze wat verkoelen, als wanneer de buitenfte fchil gemakkelyk afgetrokken worden kan; vervolgens doen ze dezelve op 't nieuwe koken en maken ze toe als gezegt is.

Men kan ze ook in goed Vleefch-nat afkoken en met Kruideryen voorzien als voren; of men difcht ze, gaar gekookt zynde by Rund-, Schaap of Lam-vleefch op; of men kookt ze by een van deze zoorten van Vleefch; maar dan moet

ze daar niet eer by doen, als wanneer 't Vleefch byna gaar is, dewyl de *Aard Appels* ras gaar en week worden, en by aldien ze te lang koken zo koken ze tot Pap: Zommige doen ze ook by de Rapen, daar ze ook zeer wel by fmaken.

Andere fnyden de half afgekookte Aard-Appels in dunne Schyven, en braden ze, in Meel omgekeert zynde, met Boter in de Panne. Nog andere maken over de afgekookte Aard-Appels een zuur gebonden Sausje van Boter, Afyn, Peper Foelie; of ook met gebraden Spek en Zypels.

Hier te Lande worden ze van de gemene Man veel gegeten, in Water met Zout gaar gekookt zynde, met een Moeftaart-Sausje, van Boter en Moeftaart toebereid, op welke wyze ze ook niet qualyk fmaken, en t'gezondft zyn, dewyl de Moeftaart heel gezond voor Scheurbuitige ongemakken is, waaraan veele Menfchen in deze en andere Noordlyke Landen zeer onderhevig zyn.

Ze worden ook aan allerley Tafels veel gegeten by Schelvifch met een Boter-Sausje van Boter en gefcherfte Peterfelie, of met een Moftaart-Sausje; by welke ze ook heel wel fmaken, en van veele hier toe zodanig geagt worden, dat ze geen Schelvifch begeeren, als 'er geen *Aard-Appels* by zyn; insgelyks eet men ze ook op dezelfde wyze veel by Stokvifch, &c.

Voor dezen, toen ze nog zo gemeen niet waren als nu, maakte men 'er ook wel Pafteyen van. Maar tegenwoordig worden dezelve in 't algemeen van aanzienlyke Menfchen weinig meer geagt, ten ware by Schelvifch, zo datze meeft alleen aan de gemene Menfchen voor Spyze dienen, die dezelve zeer veel gebruiken, om dat zy die goed koop hebben kunnen, ja die by veele behoeftige Menfchen in de Wintertyd teffens 't Brood en Toefpyze zyn, om dus aan haar Lighaam 't nodige Voetzel te bezorgen!

Edog de *Aard-Appels* zyn aan zig zelfs geen gezonde Spyze, dewyl ze een grove Chyl en zwaar Bloed veroorzaken, waar door Winden, Opblafingen, Onruft en zware Dromen des Nagts ontftaan, inzonderheid als ze 's avonds gegeten worden, en wel voornamelyk als iemant dezelve niet gewent, of van een zwakke Hypokondre complexie is.

§. 7. Nog moet ik zeggen, dat zommige van de *Aard-Appels* ook een zeer wit en fyn Meel weten te bereiden, bequaam tot allerley Spys-bereiding; dog hoedanig zulks toebereid word, heb nog niet kunnen ontdekken, want die 't weten maken 'er een geheim van; maar heb verftaan, dat zodanig Meel meer koft als ander beft Meel, en derhalven niet voordeelig is, wordende alleen uit Liefhebbery gedaan.

BESCHRY-

BESCHRYVING VAN DE AARD-ARTISCHOKKEN.

Namen.

§. 1. DIt Gewas word genoemt in 't *Nederduitsch*, Aard-Artischokken. Artischokken onder de Aarde. Artischok-Appels van ter Neusen. Artischokken van Jeruzalem. *Latynsch*, Chrysanthenum canadense tuberosum edule. Batatas canadense. Flos Solis canadensis. Adenes canadenses. *Hoogduitsch*, Erdt-Artischocken. Artischocken unter der Erde. *Fransch*, Taupinambours. *Engels*, ... *Deensch*, Jord-Aertskäkker. *Sweedsch*, Jord-Aertskacker.

Dezelve is een medezoort van de *Zonne-bloem*, en word by de Botanisten genoemt,

Helianthenum indicum tuberosum. *C. B. Pin.* 277.
Chrysanthenum latifolium brasilianum. *C. B. Prodr.* 70.
Corona solis parvo flore, tuberosa radice. *Tournef. Inst.* 489. *Boerh. J. A.* 1. 102.
Helianthus radice tuberosa. *Linn. H. Cliff.* 419. *H. Upsal.* 268. *Roy. Prodr.* 180.

Groey-Plaats.

§. 2. De *Aard-Artischokken* groejen natuurlyk in de Americaanse Landschappen *Virginien en Canada*, van waar ze voor omtrent 200 Jaaren in *Europa* over gebragt en nu zeer gemeen zyn; dog schoon dezelve een zoort van *Zonne-bloemen* zyn, gelyk §. 1. gezegt is, zo geven ze nogtans by ons nog Bloem nog Zaad, ten waare in zeer heete Zomers, wanneer ze niet te digt staan; maar wel in *Vrankryk*, *Italien*, en andere heete Lugtstreeken. Hare Wortels zyn knobbelagtig van verscheiderhande gedaante en groote, kunnende de grootste wel een Vuist groot worden.

Grond- en Stand-plaats.

§. 3. Ze willen in allerley goede Gronden heel gemakkelyk groejen, en vermeerderen zeer daar ze eens geplant zyn; verdragen ook alle ongemakken des Winters zonder eenig hinder.

Cultuur.

§. 4. Hare voortteeling geschied ligtelyk door de kleinste Wortels, of de grote in verschéide kleine stukken, waarvan yder ten minsten een verheven spruit-oog heeft, gesneden zynde, in de Herfst of in het Voorjaar, op een Bed, in greppels, die 2 a 3 Voeten van malkander gemaakt zyn, 1 a $1\frac{1}{2}$ Voeten van malkander, en 2 a 3 duimen diep te leggen. Maar men moet ze noit planten digt omtrent eenige andere Gewassen van belang, om dat ze dezelve, dewyl ze zeer onder de Grond voortlopen en vermeerderen, in haar groey zouden kunnen verhinderen, daarom plant men dezelve doorgaans in een afgezonderde hoek van de Moes-Tuin. Men moet ook in agt neemen, dat men hare stengen in de Zomer niet afsnyd, want dit zoude de groey beletten, en hare Wortels doen klein blyven, en ook onsmakelyk worden.

In de volgende Herfst, wanneer de Steelen verdroogt zyn, graaft men zo veel uit de Grond, als men denkt voor de Winter-Provisie nodig te hebben, en men bewaart dezelve in huis of in een kuil, gelyk van de Aard-Appels voorheen gezegt is, §. 5; de overige laat men in de Tuin zonder eenige dekking staan.

Huishoudelyk Gebruik.

§. 5. Haar Keuken-gebruik aangaande; ze worden genoegzaam op dezelfde wyze toebereid als de Aard-Appels, (zie aldaar §. 6.), dog, wel toebereid zynde, worden ze van vele voor smakelyker gehouden, en derhalven veel meer geagt, komende haar smaak veel overeen met die der Artischokken, waarvan ze ook de Naam van *Aard-Artichokken* gekregen hebben, en in plaats van de Bodems van Artichokken met een geurig sausje gaar gekookt zynde, gegeten, of in Regouts, Pasteyen &c. gebruikt worden, dog ze zyn iets laffer van smaak. Ze smaken ook heel goed by versch vet Rund- of Lam vleesch, &c. gestooft. Maar op wat wyze dezelve toebereid worden, zo moet de Peper, en andere bekwame Kruideryen niet daarby gespaart worden, dewyl ze anders wegens hare waterige en winderige Natuur ongezond zyn en ligt Buikkrimpingen, Kolyk, en Koortzen kunnen veroorzaaken.

§. 6. By deze Gelegenheid moet ik ook aanmerken, dat de Boedems van de *Zonne-bloemen*, die men in de Hoven tot cieraad plant, en die we hierna in onze Bloemtuin beschryven zullen, ook op dezelfde wyze, als de *Artischokken*, kunnen toebereid en gegeten worden; wordende van vele nog smakelyker als de regte *Artischokken* gehouden, en men zegt dat ze heel gezond zyn, en in 't bezondere aan zwakke Mannen veel kragt byzetten.

BESCHRYVING
VAN DE
AARD-BESIEN.

Namen.

§. 1. DIt lage vrugt-voortbrengend Gewas, word genoemt in 't *Nederduitsch*, Aard-besie. Aard-besie Kruid. Aard-bey. *Latynsch*, Fragaria. *Hoogduitsch*, Erdtbeer-Kraut. Erdtbeer. *Fransch*, Fraisier. *Engelsch*, Strawberry. *Deensch*, Jordbaer. *Sweedsch*, Jord-gubbar.

Soorten.

§. 2. Daar zyn verscheide zoorten of veranderingen van, als

1. DE GEMEENE of WILDE AARD-BESIE.

Fragaria vulgaris. *C. B. Pin.* 326. *Tournef. Inst.* 595. *Boerh. J. A.* 1. 41.

Fragaria, ferens fraga rubra. *J. Bauh.* 2. 394.

Fragaria

Fragaria & Traga. *Dodon.* 672.

Fragaria. *Lobel.*

Fragaria flagellis reptans. *Linn. H. Cliff.* 192. *Flor. Suec.* 414. *Hort. Ups.* 133. *Roy. Prodr.* 274.

2. DE GROOTE of ENGELSCHE AARD-BESIE.

Fragaria fructu parvi pruni magnitudine *C. B. Pin.* 327. *Tournef. Inst. Boerh. J. A.* 1. 42.

Fraga fructu magno. *Hort. Eist.*

3. DE VIRGINISCHE of SCHORLAKEN AARD-BESIE.

Fragaria virginiana, fructu coccineo. *Morif. Hist.* 2. 186. *Tournef. Inst.* 296. *Boerh. J. A.* 1. 42.

4. DE GROTE RONDE ENGELSCHE AARD-BESIE.

Fragaria fructu rotundo, suavissimo, flore duplici. *Hort. R. Par.* 72. *Tournef. Inst.* 296. *Boerh. J. A.* 1. 42.

5. DE SMIRNASE of GROTE KANTIGE AARD-BESIE.

Fragaria chilensis fructu maximo, foliis carnosis, hirsutis, vulgo Frutilla. *Frefier. Voyage.*

Groey-Plaats en Gedaante.

§. 3. De eerstgemelde zoort (§. 2. No. 1.) groeit in *Neder- en Hoogduitsland*, *Frankryk*, *Italien en Engeland* en elders, veel aan de Bergen ook in de Dalen, op Bosch- en Lommeragtige plaatzen. Hiervan zyn nog twee veranderingen, als, de eene met witte, en de tweede met bonte of wit groenagtige Vrugten, die zomtyds ook aan de eene zyde wat roodagtig zyn.

De tweede zoort, of *Engelsche Aardbesie*, (§. 2. No. 2.) heeft haren oorsprong uit *Engeland*; ze gelykt in gedaante geheel aan de vorige wilde, maar groeit in alle deelen groter, inzonderheid de Vrugt, die in goede Gronden de groote van een middelmatige ronde Pruim verkrygen kan, maar ze is doorgaans by ons niet zo smeltbaar en geurig als de gemene Wilde.

De derde zoort (§. 2. No. 3.) is van de vorige niet onderscheiden dan dat de Vrugt ronder van gedaante is en dubbelde Bloemen heeft, dog ze is ook smakelyker en draagt beter.

De vierde zoort of *Virginische Aard-besie* (§. 2. No. 4.) heeft gladde, glansende, donker groene Bladen, die ook wat groter zyn als de Bladen der gemene zoort (§. 2. No. 1.); de Vrugten zyn rond, groter als die van de gemene, en zeer mooy scharlaken rood, ook smeltbaar en geurig genoeg, maar is zeer ondraagbaar by ons, zettende bezwaarlyk.

De vyfde zoort, (§. 2. No. 5.), die t'onregte van zommige *Smirnase Aard-besie* genoemt word, dewyl ze haren oorsprong uit 't Americaansch Landschap *Chili* heeft (zie *Frefier* Voyage.), groeit in alle delen veel groter als de vorige zoorten, de Bladen zyn ook wat styver, vleeschiger en wat ruig, en de Vrugt word in vergelyking van alle de overige veel groter, en kan in goede Gronden zomtyds de groote van een klein Hoender-Ey verkrygen; dezelve is niet zo rond, maar iets langwerpig, heel kantig en dikwils onformelyk, en van coleur bleek-rood, maar haar smaak is laf, en op ver na zo geurig niet als die van de overige zoorten, weshalven ze van die welke ze kennen, niet als uit Liefhebbery, en om aan het Oog te voldoen, gequeekt word, makende op de Tafels een groot Figuur zonder wyders: De eerste en tweede zoort zyn de waardigste, inzonderheid de eerste, die van veele voor de geurigste geagt word, en 't draagbaarst is, ook door de Cultuur vry groot worden kan; dezelve word *wild* genaamt, niet om dat ze altyd uit het wild gehaalt word, maar om dat ze daarvan in de Hoven voortgeteelt is of word. Ze zyn van langwerpige en ronde gedaante, en van min of meer rode Koleur, waarvan de ronde en roodste 't meest in agting zyn; aan deze volgt de derde zoort, die wegens haar grote in waarde is, en ook heel geurig smaakt: De witte zoort is 't zoetst van alle, maar

die word zelden gecultiveert, om dat ze zo oogzienlyk niet is als de rode.

Grond- en Stand-plaats.

§. 4. Ze beminnen een goede liefst kleyagtige, welgeroerde, losse, vette, met oude Mest wel voorziene Aarde, en een goede warme Stand-plaats, dog geen alte sterke brandende Zon, weshalven ze best in een plaats tieren, die wat schaduwagtig is, inzonderheid omtrent de Middag; ze begeeren ook wat vogt, maar niet te veel; en ze verdragen alle Koude en ongemakken des Winters zonder verderf.

Cultuur.

§. 5. Hare Vermeerdering geschied door de jonge Planten die aan de over de Grond lopende Ranken overvloedig voortkomen, welke men in de Maand Augustus of in Maart op Bedden van 3 a 3½ Voeten breete en 6 a 12 duimen, naar de groote der zoort, van malkander plant. Breder dient men de Bedden niet te maken, op dat men 't midden der Bedden zo wel by het plukken als wieden, &c. raken kan. By het planten moet men opletten, om geen jonge Planten te nemen die ruig van steel en Blad zyn, want zodanige zyn verbastert en geven doorgaans weinig en kleine slegte Vrugten. Vervolgens moet men vooral zorg dragen, om dezelve jaarlyks geduurig van 't Onkruid schoon te houden, waardoor ze anders verdrukt worden en verdorren, of by Vogt weer rotten, en daarenboven kleine Vrugten geven. Men moet haar ook, om goede Vrugten te hebben, in de Herfst de overvloedige Ranken met de jonge Planten beneemen, die de Hooftplanten van haar voetzel beroven, en als dan strooit men wat oude vergane Mest, of goede vette Aarde tusschen de Planten, welke in 't volgende Voorjaar een weinig met de Grond kan omgeroert worden, dog zonder de Wortels der Planten te krenken, waardoor de Grond vrugtbaar gehouden word.

Ook dient men in agt te neemen, de Planten als ze beginnen te bloeyen, by aanhoudend droog weer, wel te bevogtigen; hieraan is veel gelegen, om dat ze als dan veel Vogt begeeren, en zo ze zulks niet verkrygen, verdorren de Vrugten, of blyven klein en onvolmaakt.

§. 6. Edog men kan noit langer als 3 a 4 Jaaren goede Vrugten van een Bed plukken, om dat ze daarna geduurig kleinder en slegter worden, zynde die welke de Planten 't eerste Jaar na de planting voortbrengen doorgaans 't grootst, dog ze zyn dan niet zo overvloedig als in de twee volgende Jaaren. Het is derhalven noodzaakelyk, om by aanhouding goede *Aardbesien* te hebben, dat men jaarlyks of ten minsten een Jaar voor dat de oude Planten gedaan hebben, een of meer nieuwe Bedden met jonge Planten beplant.

§. 7. Men kan de nieuwsgeplante Bedden, inzonderheid die in het Voorjaar beplant zyn, tusschen beiden bezaayen met Ajuin, om dus van de grond te profiteeren, want, dewyl de *Aard-besien* dan nog maar klein zyn, en de Ajuins geen groote Bladen maken, zo doen ze geen hinder aan dezelve.

De oude Bedden, waar men de Planten, na dat de Vrugtyd over is, uitroeit, kan men nog in dezelfde Nazomer met Seldery of Andivie beplanten, of men kan 'er Herfst- en Winter-Spinagie, Kervel, Suuring, &c. op zaayen, mits de Grond met oude Mest wat versterkende.

§. 8. De *Aardbesien* kunnen ook door haar Zaad, dat van buiten aan de Vrugt groeit, en door afspoeling der rype Vrugten in water vergadert word, want zulks dan na de Grond zinkt, voortgeteelt worden, 't welk men in het vroege Voorjaar op een klein Bed zaait, en de opgekomene jonge Planten daarna in de volgende Augustus op een ander Bed, op die wyze als te voren §. 5. gezegt is, verplant; dog dit word weinig gedaan, om dat uit 't Zaad veel veranderde en dikwils meest verslegterde Zoorten voortkomen en men dezelve gemakkelyk door de jonge Planten vermeerderen kan; waar door men van de deugt der zoort verzekert is.

§. 9.

§. 9. Als men de Bloeizels van de *Aard-besien* in de Bloeytyd affnyd, zo zullen dezelve tegen 't Najaar op 't nieuw bloeyen en rype Vrugten voortbrengen, als 't een goed Najaar maakt.

Huishoudelyk Gebruik.

§. 10. Aangaande het gebruik der *Aard-besien*, dezelve zyn eene zeer aangename, geurige, en ook gezonde Vrugt, die in het heetste van de Zomer verschynt, en derhalven zo veel te meer agtens waard is, om dat ze als dan zeer verquikt, verkoelt, en den dorst verslaat. Dezelve worden op verscheiderhande manier als Naspyse of by Collatien gegeten, als eerstelyk, met Zuiker op een Boterham van fyn Witte-brood. Hier te Lande word in de tyd dezer Vrugten een bezondere zoort van kleine dunne holle Eyer-koeken van de Bakkers gebakken, die men Eyer-schotels noemt, waarin de Aard-besien, na dat men de Eyer-schotel van binnen met Boter voorzien heeft, gelegt, en met Zuiker overstrooit worden. Dog schoon de Aard-besien niet onegzond zyn, dienen ze nogtans niet al te veel gegeten, want dan verkoelen ze te sterk, en kunnen Buik pyn en Koortzen veroorzaken, inzonderheid aan Menschen die een koude zwakke Maag hebben.

Wyders zo eet men dezelve ook met Rynse- of andere goede Witte of Rode Wyn daar over gegoten, en'er Zuiker by gedaan zynde, op welke wyze dezelve zekerlyk een zeer smakelyk kostje zyn, en deze bereiding dient inzonderheid voor oude, koude, en andere zwakke Menschen, dewyl ze dus aan dezelve de Maag niet te zeer verkouden; indien men 'er een weinig gepoejerde Kaneel byvoegt zal de smaak nog geuriger zyn.

Men kan de *Aard-besien* ook Eeten met goede Brandewyn, die men met veel Water verslapt en met Zuiker zoet gemaakt heeft, een weinig Kaneel 'er byvoegende, dat ook niet qualyk smaakt.

Ze worden ook gegeten met zoete Room en Zuiker, op welke wyze dezelve teffens zeer voeden, maar verkoelen te sterk.

§. 11. Of men de *Aard-besien*, (zuiver en met zuivere handen geplukt zynde) voor haar gebruik met water affspoelen moet of niet, daar over zyn de meeningen verschillig; zommige zeggen, dat ze geuriger smaken ongewasschen, en dat schoon ze digt by de Aarde groeyen, zy nogtans die natuurlyke eigenschap hebben, dat ze geenerley Venyn van eenig venynig Dier, dat omtrent haar mogte omkruipen, aannemen; andere daarintegen willen, dat de smaak der gewasschene *Aardbesien* niet of weinig van die der ongewasschene verschilt, en dat het niet zeker gaat, dat de Vrugten niet door vergiftige Ongedierten zouden kunnen besmet worden, dat dezelve daarenboven met kleine Spinnen of andere schadelyke Insecten, of met derzelver Eyertjes, kunnen bezet zyn, en dus schade aan de Gezondheid des Eeters kunnen toebrengen; dog welk van beiden goed of 't best is, zal ik niet beslissen, zal alleen maar zeggen, dat ze hier te lande wel meest, zo niet altoos, ongewasschen gegeten worden, en men hoort nooit, dat ze aan eenig Mensch eenige schade daardoor toegebragt hebben.

§. 12. Veele Geneesheeren willen, dat men dezelve voor de Maaltyd zal eeten, om dat ze, na de Maaltyd gegeten wordende, de koking der Spyzen zouden bederven, en ligtelyk Koortzen kunnen veroorzaken. Edog 't is hier te lande en elders doorgaans in gebruik, dat men ze als Naspyze, of ook by Collationen 's agtermiddags na de Thee, eet, en men hoord nooit, dat ze aan een gezond Mensch hinder doen; een anders is het met een sieklyk of swak mensch.

§. 13. Wyders, zo heeft 't Aard-besie-Kruid ook zyn gebruik in de Keuken; want men kan de jonge Bladen in het Voorjaar mengen onder andere goede Moes-Kruiden, om 'er een groen Moes of Sopje van te kooken; wordende voor

zeer gezond gehouden, inzonderheid voor hypochondriake of miltzugtige Menfchen. Om welke reeden men 't zelve ook in de May-tyd, beneffens andere Kruiden, tot een Kruid-wyn gebruikt.

§. 14. Om de *Aardbefien* te broejen, en voor de gewoonlyke tyd te hebben; zulks kan gefchieden op twederhande wyze, als, in Potten, of op Broey-bedden geplant zynde: Om dezelve in Potten te broejen, zo zet men in de Maand Auguftus, van de fterkfte jonge Planten, te weten die 't vorige Jaar geplant zyn geweeft, en reeds eens Vrugten gegeven hebben, zo veel in Potten als men denkt te broeyen, altyt 2 a 3 in een Pot, die 8 a 10 duimen wyte hoeft, en men bevogtigt ze op zyn tyt wel, op dat ze wel in de Potten begroejen; vervolgens zet men ze, als 't begint te vriezen, binnen huis, om ze voor de vorft te bewaren.

Daarna zo bereid men omtrent Nieuwjaar een Rund-bak van verfche Rund, dat agter 4 a 5 Voeten hoog, en ook circa zo breed is, op die wyze als in het *I. Deel.* by de Broeykonft aangewezen is. De lengte dezer Bak moet gefchikt zyn naar de hoeveelheid der Aardbefien die men denkt te broejen, en tot dien einde in Potten geplant heeft; in deze Bak plaatft men vervolgens, wanneer de Rund wat gelegen heeft en aan 't broeyen geraakt is, de Potten in reyen digt aan malkander in de Rund, en zodanig, dat de reyen naar agter, dat is naar 't Noorden der Bak, geduurig wat hoger te ftaan komen, dezelve rondom wel met Rund beftoppende. In 't vervolg moet men zorgvuldig wezen om de Bak van tyd tot tyd behoorlyk te lugten, min of meer, naar mate van de gefteldheid van 't Weer, en naar dat men in de tyd vordert, en niet verzuimen de Aarde in de Potten met 't nodige vogt te voorzien, wanneer die zulks nodig heeft; ook is het zeer dienftig, dat men de Planten zelfs zomtydt wat overfproeit, te weten, wanneer ze reeds wat in de Groey gevordert zyn, en zulks by droog weer; moetende zulks in de Avondftonden gefchieden. En dewyl de *Aard-befien* geen heel fterke Zon kunnen verdragen en de Lommer beminnen, (§. 4.) zo moet men de Bak, als de Zon fterk fchynt omtrent den middag met Mafte wat befchaduwen, inzonderheid wanneer ze beginnen te bloeyen, ook als dan veel lugten, om dat de Vrugten anders verbroejen en 'er niets of weinig van komt. Om deze reden is het ook beter, als deze Bak op 't Zuid Ooften of Ooften geexponeert is, dan vlak op 't Zuiden: De dekking der Bak gefchied met Rietmatten. Wyders zo moet men de Planten ook geduurig van haare dorre en rottende Bladen wel zuiveren en fchoon houden; ook de uitfchietende Ranken affnyden, dat haar veel, en meer als men zoude denken, in de groey en vrugtvoortbrenging dient.

De Planten op de gemelde wyze wel behandelt zynde, beginnen doorgaans omtrent half Maart te bloeyen, en vervolgens in het laatfte van deze Maand of in April de eerfte rype Vrugten te geven, die ze daarna een week 3 a 4 uitleveren.

§. 15. De tweede manier van 't broeyen der Aard-befien gefchied aldus, omtrent nieuw Jaar maakt men een ordinair Broeybak toe van verfche Paarde Meft, waarop men vervolgens de houten Kas zet en 'er omtrent een voet dik goede fubftantieufe Aarde in doet, gelyk in het I. Deel by de Broeykonft geleert is. Daarna als de eerfte warmte ten grootften deele vervlogen is, zo graaft men in de Tuin jonge Aard-befie-planten uit, van zodanige befte zoort als te voren §. 3. gezegt is, dewelke men op het gemelde Broey-bak omtrent 6 Duim van malkander, in 't verband, plant, en zulks, zo veel immers doenlyk is, met een kluit Aarde; dezelve vervolgens met Lugtgeving, Bevogtiging, &c. behandelende, zo als hier voren §. 14. aangemerkt is, zo zal men in het laatft van de Maart of April, de rype Vrugten verkrygen; maar men moet zorg dragen, dat de Bak in den beginne niet al te fterk, maar getemperd broeit, op dat de Planten niet al te fterk en fchielyk groeyen, want anders 'er niets of weinig

nig van komen zoude, of de Vrugten zouden klein en onvolmaakt worden.

Dewyl 't ook dikwils gebeurd dat 't omtrent de tyd als men deze Bak toesteld, vorstig weer maakt, en men dan de Planten niet of bezwaarlyk, en met nadeel der Planten, uit de Aarde zoude kunnen krygen, zo moet men de Planten die men tot 't broejen bepaalt heeft, by aankomende Vorst met stroo of strooagtige Paarde-Mest dekken, waaronder de Aarde niet ligt bevriezen zal.

§. 16. Men kan de *Aardbesien* ook vervroegen op de volgende wyze. Verkiest een goede plaats, en prepareert een Bed dat zo breed is als een ordinaris Broeybak, de lengte onbepaalt; hierop plant in de Maart of April jonge *Aardbesie-Planten* op de voorheen geleerde wyze §. 14. dog wat digter, dezelve met wieden, bevogtigen, &c. wel onderhoudende, op dat ze wel groeyen, en goede Planten in dat Jaar mogen worden. Het volgende Jaar, in 't begin van Januar. of Febr., graaft rondom uw Bed, of een gedeelte van dien, een Greppel van $1\frac{1}{2}$ a 2 Voeten breet en ook zo diep, of wat dieper, invoegen dat 't Bed waarop de *Aardbesien* staan, een weinig breder en langer blyft als de houten Broeykas is; zet deze Broey-kas dan over het Bed, en doet de Greppel rondom dezelve met goede versche Paarde Mest vullen, agt gevende, dat dezelve wel van malkander gestrooit word, en zet deze Mest buiten de grond rondom de houten kas op tot aan zyn boven kant; legt laastens de Glazen op de Kas, zo is de eerste preparatie gedaan; deze om het Bed gezette Mest, zal de Aarde verwarmen, en dus de *Aardbesie-planten* aan de groey brengen, die men vervolgens met lugten, &c. moet behandelen, gelyk te vorengezegt is (§. 14.); en op welke wyze men daarvan veel vroeger als in het gewoonlyke Saisoen Vrugten zal kunnen hebben, dog in allen doorgaans niet zo vroeg als op de voorgemelde twee Manieren (§. 14. 15.), maar de Vrugten vallen beter en zyn doorgaans overvloediger, om dat de planten, niet verroert zynde, in een natuurlyker groey blyven. Maar men moet in agt nemen, het Bed, en vervolgens de Broey-kas, niet te breed te maken, op dat de Aarde genoegzaam van de Mest kan doorwarmt worden, en tot dien einde moet de Aarde ook in de diepte wel los, ligt en open zyn. Indien het gebeurt, dat het Voorjaar zeer koud en vorstig is, zo moet men de Mest rondom de Kas ten deele vernieuwen, de oude Mest tot aan de oppervlakte des Gronds, of iets dieper, wegdoende, waar door de overige Mest in de diepte weer aan de Broey gebragt word; of men kan de oude Mest altemaal wegdoen, en nieuwe in de plaats leggen; deze verandering is doorgaans nodig, om de Planten aan de Groey te houden, dewyl de eerste Mest geen warmte genoeg voor een langen tyd verschaffen kan.

§. 17. Staat ook nog aan te merken, dat 'er geen andere soorten bequaam tot 't broeyen zyn als de *eerste* of *gemeene soort*, en de derde of *groote ronde Engelsche*, dewyl die 't vrugtbaarste zyn.

BESCHRYVING VAN DE AARD-NOTEN.

Namen.

§. 1. DIt Gewas word genoemt, in 't *Nederduitsch*, Aard-Noten. Aard-kastanjen. *Latynsch*, Bulbocastanum. Bunium. *Hoogduitsch*, Erd-nusz. Erd-castanie. Sau-castanie. Schäffer Nusz. *Fransch*, Terre-noix. *Engelsch*, ... *Deensch*, Joerd-Nödder, *Sweedsch*, Jord-Nöta.

Soorten.

§. 2. Hier van zyn twee Hooft-zoorten, als

1. DE GROTE AARD-NOOT.

Bulbocastanum majus folio Apii. *C. B. Pin.* 162. *Tournef. Inst.* 307. *Boerh. J. A.* 1. 50.

Bulbocastanum. *Bauh.* 3. 30. *Dodon.*

Nuculus terrestris Septentrionalium. *Lob.*

Bunium. *Linn. Hort. Cliff.* 61. *Roy. Prodr.* 107.

2. DE KLEINE AARD-NOOT.

Bulbocastanum minus. *C. B. Pin.* 162.

Bulbocastanum minus, saxatile, peucedani folio. *Tournef. Inst.* 307. *Boerh. J. A.* 1. 50?

Groey-Plaats.

§ 3. De eerste zoort (§. 2. No. 1.) groeit in veel Gewesten van *Hoog-* en *Nederduitschland*, *Frankryk*, *Engeland* en elders in 't wild, op de Velden, Akkers, en in Boschagtige Plaatzen, inzonderheid daar het wat vogtig is, wordende inzonderheid veel gevonden in *Zeeland* en *Holland*.

De tweede zoort (§. 2. No. 2.) is zo gemeen niet, ze word gevonden in *Hoogduitschland*, *Engeland*, en elders aan de Bergagtige Plaatzen, en is alleen maar een verandering van de eerste zoort, zynde in alle delen kleinder en de Bladen fyner gesneden. Daar zyn ook nog eenige zoorten of veranderingen meer van, die men nazien kan in *Tournefort Inst. & Corollar.* en by andere Botanisten meer; die wy niet vermelden, om dat ze by ons minder bekent zyn, en tot deze onze verhandeling niet behoren. De eerste zoort word zomtyds, hoewel zelden, in de Moes-Tuinen gequeekt.

Grond- en Stand-plaats.

§. 4. Dezelve bemint een goede vette, liefst zandagtige, losse, en wat vogtige Aarde, en een schaduwagtige Plaats; verdraagt de Winter-koude tamelyk wel.

Cultuur.

§. 5. De *Vermeerdering* geschied door 't Zaad, 't welk in het Najaar moet gezaait worden, om dat het dan in het volgende Voorjaar beter opkomt, als wanneer zulks in deze laatstgemelde tyd geschied. Dog indien men het niet eer als in het Voorjaar, om deze of gene reden of verhindering Zaayen kan, zo moet zulks heel vroeg geschieden, zo ras de vorst uit de grond is, en als dan is 't dienstig, dat men 't Zaad van te voren eenige tyd in vogtig Zand laat meuken. De opgekomene jonge Plantjes moeten vervolgens, daar ze te digt staan, op 3 a 4 Duimen distantie verdunt, en

van 't

van 't Onkruid in 't vervolg schoon gehouden worden; moetende op de gezaaide plaatze blyven doorgroeyen dewyl ze 't verplanten niet kunnen verdragen. In de volgende Herfst zullen de Wortels, waarvan yder Plant een voortbrengt, die rond, van groote als een klein Raapje, en van buiten grauwzwart van Koleur, maar van binnen wit zyn, bequaam zyn tot 't gebruik, als wanneer dezelve uit de Grond gezogt, en in de Kelder in zand bewaart worden.

't Gebruik.

§. 6. Het *Gebruik* dezer *Aard-noten* in de Huishouding aangaande, dezelve worden op dezelfde wyze gekookt of gebraden en gegeten als de Aard-Akkers, namelyk, of apart met Boter; of met Boter, Zout en een weinig Peper en Foelie of Muscatebloem gestooft zynde als Rapen; ze hebben ook een zoete en byna dezelfde Smaak als Kastanjen, dog die eenigzints na de zoete Smaak van Pastinaken overhelt; dezelve worden voor heel gezond gehouden, en dat ze een goed Voedzel geven; inzonderheid voor Menschen die aan de Teering zyn, en voor die welke door vallen of anderzints eenige Quetsuur in 't Lichaam gekregen hebben ende Bloed spoejen of wateren.

BESCHRYVING
VAN DE
AGRIMONIE.

Namen.

§. 1. DIt Kruid word genoemt in 't *Nederduitsch*, Agrimonie. *Latynsch*, Agrimonia. *Hoogduitsch*, Odermening. Königs-kraut. Bruch-Wurtzel. *Fransch*, Aigimoine. *Engelsch*, Agrimony. *Deensch*, Aggermane. *Sweedsch*, Sniö borrar.

In de Kruidkunde word dit Kruid van verscheide Auteuren genoemt,

Eupatorium veterum sive Agrimonia. *C. B. Pin.* 321.
Agrimonia officinarum. *Tournef. Inst.* 301. *Boerh. J. A.* 1.79.
Agrimonia seu Eupatorium. *J. Bauh.* 2. 393.
Agrimonia. *Dodon.*
Eupatorium Græcorum, Agrimonia officinar. *Lob.*
Agrimonia foliis pinnatis, fructibus hispidis. *Linn. H. Cliff.* 179. *Flor. suec.* 394. *Mat. med.* 221.

Groey-Plaats.

§. 2. Hetzelve groeyt in *Neder- en Hoog-duitschland*, *Frankryk*, &c. in de Weiden, Bosschen, naast de Wegen, Heggen en elders. Daar is een verandering van, van de vorige niet verschillende, dan dat ze een aangenamer Reuk heeft; dezelve word in *Italien* en *Napels* gevonden; dog is hierte Lande niet zeer gemeen.

Grond- en Stand-plaats.

§. 3. Bemind een goede losse, liefst zandagtige Grond, en een open of ook wat schaduwagtige Plaats.

 Cultuur.

Cultuur.

§. 4. Word door Scheuring in de maand Maart of April ligtelyk voortgequeekt: Men plant dezelve op een Bed in Reyen, op 1 a 1½ Voet diftantie; 't Bed vervolgens van 't Onkruid fchoon houdende. In de Zomer (May) fnyd men 't Kruid af om te drogen, voor 't Winter-gebruik.

Huishoudelyk Gebruik.

§. 5. In de Keuken heeft dit Kruid geen ander gebruik, dan dat men 't wegens zyn gezondheid met in de Kruid-wynen doet, die men in de May-tyd, tot ververfching en zuivering des Bloeds, gebruikt; het zelve is een heel gezond Kruid, voor de gebreken der Lever en Milt, en Verftoptheden; en inzonderheid zeer dienftig voor Bloed-fpoejing, Bloed-piffen, Druipert, Rode-loop, quade gefteldheid der Sappen (*Cachexia*) en Quin-ziektens; Geelzugt, Waterzugt; men gebruikt 't Afziedzel daar van, in Water of Wyn gekookt, of men neemt 't zelve als Theé.

't Afziedzel in Water is ook een deftige Gorgeling voor een zeere Keel: Voorts is het ook zeer dienftig voor verftuikte en verrukte Leden; men kookt 't tot dien einde met Weiten-Zemels in Water, waarby men ten laatften een weinig Brandewyn voegt, of men kookt 't in Wyn, en legt 't dan op 't zeere Lid. Dient verders ook voor allerley Gezwellen met ontfteeking, in Water gekookt en opgelegt.

BESCHRYVING VAN DE AJUIN.

Namen.

§. 1. DIt Gewas word genoemt in 't *Nederduitfch*, Ajuin. Uijen. Zieppel. *Latynfch*, Cepa. Cepe. *Hoogduitfch*, Zwiebel. *Franfch*, Oignon, & Ciboule. *Engelfch*, Onyons. *Deenfch*, Roedloeg. *Sweedfch*, Röd Lök.

Soorten.

§. 2. Hier van zyn verfcheide zoorten als volgt.

1. DE GEMEENE AJUIN.

Cepa vulgaris floribus & tunicis purpurafcentibus. *C. B. Pin.* 71. *Tournef. Inft.* 382. *Boerh. J. A.* 2. 144.

Cepe, five Cepa rubra, rotunda. *J. Baub.* 2. 547.

Cepa rotunda. *Dodon.*

Cepa. *Lobel.*

Cepa fcapo ventricofo foliis longiore, radice depreffa. *Linn. H. Cliff.* 136. *Roy. Prodr.* 40.

Allium fcapo nudo inferne ventricofo longiore, foliis teretibus. *Linn. Hort. Upf.* 77. *Mat. Med.* 166.

2. DE WITTE AJUIN.

Cepa vulgaris floribus & tunicis candidis. *C. B. Pin.* 71. *Tournef. Inft.* 382. *Boerh. J. A.* 2. 144.

Cepe five Cepa alba, rotunda. *J. Baub.* 2. 547.

Cepa

Cepa alba. *Dodon.*

3. DE LANGE AJUIN.

Cepa oblonga. *C. B. Pin.* 71. *Dodon. Tournef. Inst.* 382. *Boerh. J. A.* 1. 144.

Cepe, five Cepa longa. *J. Bauh.* 2. 547.

Cepa oblonga dulcis hispanica. *Lobel.*

Cepa fcapo longitudine foliorum, foliis ventricofis, radice oblonga. *Linn. H. Cliff.* 136. *Roy. Prodr.* 40.

Allium fcapo nudo folio adæquante, foliis teretibus ventricofis. *Linn. Hort. Upf.* 78.

4. DE WINTER-AJUIN, of Cibolle.

Cepa fisfilis Mathioi. *C. B. Pin.* 72. *Tournef. Inft.* 382. *Boerh. J. A.* 144.

Gedaante.

§. 3. De eerfte zoort is de gemeenfte, en overal in alle de Landfchappen van Europa zeer bekent, wordende tot 't gebruik der Keuken veel in de Tuinen gecultiveert; de Wortels of Bollen groeyen van verfcheiderhande Gedaante, als rond, heel plat-rond, en langwerpig, als mede van verfchillige groote en min of meer rode Koleur, volgens de verfchillige Landftreeken daar ze groeyen; dus zyn de *Straasburgfche* en *Bambergfche* rond of wat langwerpig, maar die welke te *Brunfwyk* geteelt worden, plat-rond, ook de grootfte van alle die in Hoog- of Neder-duitfchland gebouwt worden, dog de grootfte komen in *Italien*, *Spanjen*, en *Portugal* voort, inzonderheid in de twee laatftgemelde Landftreeken, alwaar ze een ongelooflyke groote kunnen verkrygen, die dikwils de groote van een Tafelbord evenaart, zynde plat-rond van gedaante: Ook groeyen heel grote *Ajuins* omtrent *St. Omer* in 't Graaffchap *Artois*. Dog fchoon men zaad uit die Gewesten doet brengen, men zal ze hier te Lande zelden zo groot verkrygen, en ze verminderen van Jaar tot Jaar uit 't Zaad dat men hier te Lande daarvan wint, zo dat ze binnen twee a drie Jaren niet groter als gewoonlyk onze *Ajuins* voortkomen. 't Is ook aanmerkelyk, dat de langwerpige *Ajuins* in andere Gewesten gebragt wordende, met der haaft in plat-ronde veranderen.

De twede zoort (§. 2. No. 2.) verfchilt niet van de eerfte, dan dat de Wortels wit zyn, zynde dus maar een verandering van de eerfte zoort; dog men houd ze doorgaans voor minder fcherp, zoeter en fmakelyker, hoewel hier te lande weinig geteelt word.

De derde zoort (§. 2. No. 3.) is geen verandering van de eerfte, of de *Straasburgfche* zoort, gelyk zommige menen, maar een zoort op haar zelfs, die altyt lange roodagtige Bollen voortbrengt, haare Bladen zyn ook, in tegenftelling der eerfte zoort, iets gebuikt; dog word hier te Lande weinig gezien.

De vierde zoort (§. 2. No. 4.) die ook *Welfche* of *Italiaanfe Ajuin* genoemt word, by de Franfchen *Ciboule*, en by de Hoogduitfchen *Schleifz-oder Spalt-Zwiebel*, brengt geen Bol voort, en dient alleen om in het vroege Voorjaar kleine jonge Ajuins te hebben, dewyl ze de fterkfte Winter koude kunnen doorftaan, en vroeg in 't Voorjaar uitfpruiten.

Groey-Plaats.

§. 4. Waar de Ajuin natuurlyk van zelfs in 't wild voortkomt, hebbe nergens kunnen vinden en fchynt zelfs aan onze Botaniften onbekent te zyn; dog zeer waarfchynlyk is zulks ergens in *Afia*, 't zy in *Judæa*, *Egypten* of elders daar omtrent.

Grond- en Stand-plaats.

§. 5. De *Ajuins* begeeren een goede, vette, wel gemefte, liefft kleyagtige, iets vogte, welgeroerde Grond, en een warme Stand-plaats: in loffe droge Zand- en andere Gronden blyven ze doorgaans klein, weshalven zodanige Gronden die niet zeer fubftantieus zyn, 't beft bemeft worden door zodanige ftoffe die veel Lichaam heeft, als B. V. met Koemeft, Bagger, Blad-Aarde, &c.; ze kunnen nog jong zynde niet

niet wel aan koude Lugt en Regen, en nog minder aan onze Winter.koude wederſtaan, behalven de voorgemelde vierde zoort.

Cultuur.

§. 6. Hare Voortteeling geſchied door 't zaad, het welk in 't Voorjaar in de Maand Maart of April gezaayt word; en dewyl men dikwils niet verzekert is van de deugd des Zaads, inzonderheid, als 't zelve in een nat Jaar gewonnen is, als mede dat zomtyds veel opgekomene jonge Planten, door Koude, Regen, en andere Ongemakken vergaan, zo is 't altyd beter, 't Zaad wat dik te zaayen en daarna de overvloedige Planten by het wieden, als ze te digt ſtaan, te verdunnen, en zulks op de afſtand van 4 duimen, want indien ze te digt ſtaan, blyven de Bollen maar klein; moetende tot dien einde ook geduurig van 't Onkruid wel zuiver gehouden worden.

De *Ajuins* vervolgens zo ver gekomen zynde, dat dezelve haar meeſte groey gedaan hebben, welk omtrent *St. Jacob* is, zo moet men haar Loof wat zagjes nedertrappen, 't welk de groey des Loofs ſtuit en de Bollen doet groter worden. Wanneer nu de *Ajuins* haar groey geheel gedaan hebben, 't welk men aan 't geel worden der Bladen ontdekt, en doorgaans omtrent 't laatſte van Julius gebeurt, als wanneer zig de Bollen ook iets boven de Aarde verheffen, dan graaft men dezelve uit de grond, en legt ze een dag 10 a 14 op een droge plaats, buiten huis in de Zon, te drogen, dezelve al te mets eens omkeerende, vervolgens worden ze op een drogen dag gezuivert zynde, in huis gebragt en op een drooge plaats, daar 't niet en vrieſt, voor de Winter-proviſie bewaart.

§. 7. Men kan tuſſchen de *Ajuin* wat Kropſalaad, van de kleine zoorten, of Bloem- en andere Kool, (dog niet al te dik) zaayen; want dewyl deze planten by tyts de plaats weder ruimen, zo doen ze weinig hinder aan de groey der *Ajuins*; hoewel 't in der daat beter is, als men grote *Ajuins* begeerd, om dezelve alleen zonder vermenging van ander Gewas te zaayen, ook kan men wat *Ajuin* tuſſchen Peterſelie-, Scorzoneer-, en Salſify-Wortels zaayen; insgelyks tusſchen de nieuw geplante jonge Aardbeſie-planten (*Aard-beſien.* § 7.)

§. 8. Om de *Ajuin* groot te hebben, zo moet men ze verplanten, waar door de Bollen veel groter worden; gelyk men inzonderheid gewoon is te doen met 't *Spaanſch Zaad*; 't welk men tot dien einde in 't Voorjaar op een wel bemeſt en toegemaakt Bedje zaait, en de opgekomene jonge Planten, als ze eenige groote verkregen hebben, zonder 't Loof, in te korten, in Reyen verplant, de Reyen en de Planten in de Rey 8 a 10 duimen van malkander; 't bevogtigen na de planting en de wieding op zyn tyd niet verzuimende: Zommige zeggen, dat men ze niet behoeft te verplanten, maar dat 't genoeg of zelf beter is, dezelve in kleine Kuiltjes Reywyze, op voorgemelde diſtantie, en een vinger breed diep te zaayen, 3 a 4 korrels zaad in een Kuiltje, waarvan men daarna, indien ze altemaal opkomen, maar een Plant ſlaan laat, de overige uit trekkende, die men elders planten kan; dog de ondervinding heeft my geleert, dat de verplanting 't beſt is, om groote Bollen te verkrygen.

Zaad-winning.

§. 9. Om het Zaad van *Ajuin* te winnen, zo kieſt men in de Winter van de grootſte en ſchoonſte Bollen uit, die men zorgvuldig tot 't Voorjaar bewaart, en als dan, na dat de vorſt over is, op een Bed in Reyen, omtrent digt aan malkander, en een paar Duim diep plant; zorg dragende, de opgeſchote Zaad-ſtengen, door by geſtokene Stokken, of door middel van langs de Rey geſpanne touwen, tegen de winden te beveſtigen, om dat ze daar door, als los en zeer breekbaar van aart zynde, ligtelyk gebroken worden. Indien de eene Bol meer als een Zaad-ſteng verkrygt, moet men

maar

maar een behouden, te weten de zwaarste der overige wegdoende; waar door 't Zaad volkomener word.

Wanneer nu 't Zaad ryp is, dat men aan zyn zwarte coleur in de Zaad-huisjes en aan het verdorren der Stengels bespeurt, en doorgaans in de maand Augustus gebeurt, dan snyd men de Zaad-hoofden af, en legt dezelve op een Zeildoek in de Zon, om volkomen droog te worden, daarna word 't uitgeklopt of uitgewreven, vervolgens door een bequaam wyd-gatig Zeef gesift, en wyders door zwenken in een houten Schotel volkomen gezuivert, en eindelyk in linne zakjes of houte vaatjes op een drooge plaats tot 't gebruik bewaart.

§. 9. Als 'er een nat jaar is, zo is 't Zaad onderhevig, om doof, dat is, onvolmaakt, en dus tot de teeling onbequaam te worden; om dit zo veel doenlyk is voor te komen, zo is het dienstig om 't Zaad met Glazen van boven te overdekken, om de overvloedige Regen af te keeren; dog zodanig dat de Lugt onder dezelve een vrye en ruime speeling heeft; moetende men ze tot dien einde ook niet te ver van, maar digt by malkander planten; ook moet men een goede warme Standplaats daar toe verkiezen.

't Zaad kan 2 a 3 Jaaren tot 't gebruik goed blyven.

§. 10. Aangaande de *Winter-Ajuin* (§. 2. No. 4.), deze worden in de maánd Julius of Augustus gezaait, welke vervólgens opgekomen zynde, in October of November haar bladen weer verliest, maar in de volgende Winter of Voorjaar, wat vroeger of later naar de gesteldheid der koude, weer nieuwe bladen spruiten; en die men als dan als jonge Ajuin gebruikt, en om haar vroege aankomst in agting zyn. In de volgende Zomer brengen dezelve haar Zaad voort, dat op dezelfde wyze gewonnen word als 't vorige (§ 8. 9); dog ze zullen overvloediger zaad geven wanneer ze een of meer Jaaren langer in de Grond gestaan hebben, kunnende vele Jaaren lang goed blyven; dog men moet ze zomwylen verplanten.

Huishoudelyk Gebruik.

§. 11 Nu nog iets van het gebruik der *Ajuins* in de Huishouding; dezelve worden veel gebesigt, gelyk aan yder Kok en Huismoeder overvloedig bekent is, in allerley zausen tot Vleesch en Visch, en by andere Spyzen daar ze by passen, die ze een aangename en hertelyke geur byzetten, tot dien einde worden ze ook wel geheel by Vleesch en Visch gedaan, en wanneer ze eenige tyd daarmeede gekookt hebben, weer daarvan afgenomen, op dezelfde wyze eet men ze ook in Ganzen, Einden en Kapoenen, eenige Nagels 'er by voegende, waardoor die heel geurig worden; ja de *Ajuins* zyn van een zo algemeen Gebruik in de Keuken dat een Kok niet zonder dezelve wezen kan; om de Spyzen smakelyk te maken: Gebruikende de Fransche en Italiaanse Koks dezelve inzonderheid zeer veel, ook worden ze zeer sterk gebruikt van de Noordze Volken, als van de Polakken, Russen, &c.

§. 12. Dezelve worden ook alleen gegeten als Salaad, te weten als ze week gekookt zyn; men kookt ze tot dien einde in Water met een weinig Zout, vervolgens giet men het Water af, en maakt ze toe met een Sausje van Boter, Asyn, en Peper; of men laat ze verkouden en bereid ze met Boom-Olie, Asyn en Peper, gelyk ander Salaad, en als men 'er wat Suiker byvoegt, zal 't zo veel te smakelyker zyn.

Men stooft dezelve ook wel met Rund-Vleesch, gelyk de Porrey, een weinig Peper en Foelie op laatst 'er byvoegende, en 't nat een weinig gebonden makende, op welke wyze ze ook heel goed smaken.

§. 13. Wyders zo worden de jonge kleine Ajuins ook veel gegeten by de Salaad, inzonderheid Kropzallaad, niet alleen om de Smaak, maar ook dewyl ze de koude aart van de Sallaad wat tempeeren, en gezonder maken, inzonderheid op koele tyden. Daar zyn Menschen die de Ajuins rouw met Zout en Peper eten, maar dit is geen lekker Kostje,

 maar

maar door 't koken, verliezen ze hare grove fcherpe deelen, en worden fmakelyker.

§. 14. Edog de Ajuins zyn niet even gezond voor allerley Natuuren, want voor Menfchen die een heete, driftige, galagtige complexie hebben, zyn ze zeer fchadelyk, dewyl ze heet van aart zynde, het Bloed en de Sappen te veel ontfteken en agiteeren, ook fchadelyk voor 't Gezigt zyn: daaren tegen zyn ze nuttig voor Menfchen van een koude, phlegmatyke, aflywige complexie, want ze dezelve verwarmen, en de quade Vogten afvoeren: zynde in 't bezondere dienftig voor naarborftige Menfchen en voor de Hoeft, gekookt en met Suiker en Boter of Olie gegeten wordende.

Een *Ajuin* met een weinig Zout gekneuft en zo aanftonds op de Brand gelegt, ftilt de Pyn en belet dat 'er Blaren op komen.

Dezelve geftampt en met ongezouten Boter of met vette Room gemengt, geneeft de Pynen der Aanbeyen. Wat Katoen in 't Sap van Ajuin nat gemaakt en in 't Oor gedaan, verdryft 't fuizen der Ooren.

§. 15. Dat de *Ajuin* reeds in al oude tyden in gebruik en agting geweeft zyn blykt uit verfcheide oude Schryvers, onder anderen uit *Herodos.* Lib. II. *Num.* LXI. en *Plinius.* Lib. XXXVI. Cap. XII, daar gemeld word van de verbaasde grote Onkoften, (1600, Plinius zegt 1800) Talenten) welke befteed wierden alleen voor Look, Ajuin, en Radys tot fpyze der Arbeidslieden by 't opbouwen van een Pyramide in Egypten, welke *Cherops* deed opregten. Ook leeft men daar van in de Heilige Bladen *Num.* Cap. XI. *vers* 5. dat 't Volk Ifraël zig te binnen bragte, en zugtede na de Egyptifche Spyzen, na Look, Ajuin &c.

BESCHRYVING
VAN DE
ALAND-WORTEL.

Namen.

§. 1. DIt Wortel-Gewas heeft de volgende Namen, in 't *Nederduitfch*, Aland-Wortel. *Latynfch*, Helenium. Enula campana. *Hoogduitfch*, Alant-Wurtzel. *Franfch*, Aunée Enule campane. *Engelfch*, Elecampane. *Deenfch*, Alandt. Holdz-Urt. *Sweedfch*, Alans-Rot.

By de Botaniften word het zelve genoemd,

Helinium vulgare. *C. B. Pin.* 276.

After Omnium maximus, Helenium dictus. *Tournef. Inft.* 482. *Boerh. J. A.* 194.

Helenium five Enula campana. *J. Baub.* 3. 108.

Helenium *Dodon. Lob.*

After foliis Ovatis rugofis fubtus tomentofis. amplexi caulibus; calycum fynamis ovatis patulis. *Linn. H. Cliff*, 407. *Flor. Suec.* 695. *Roj. Prodr.* 166.

Inula

Inula foliis ovatis subtus tomentosis, calycum squamis ovatis, *Linn. Matt. Med.* 392.

Groey-Plaats.

§. 2. Dezelve groeit in *Neder- en Hoogduitschland*, *Frankryk* en elders in lage Sandige Weyen, naast de Akkers, en Gragten &c.

Grond- en Stand-plaats.

§. 3. Bemind een goede losse, vette, liefst wat vogte Grond; en zo wel eén open zonnige als een lommerige plaats.

Cultuur.

§. 4. Word door scheuring of deling der Wortel-Spruiten in 't vroege Voorjaar ligtelyk vermeerdert, die op een Bed in Reyen op 2 a 2½ Voeten geplant worden, vervolgens maar zorg dragende dat 't Bed van 't Onkruid schoon gehouden worde.

In de Maand April of in de Herfst graaft men de Wortels uit die men tot 't gebruik drogen wil; wordende tot dien einde in dunne schyven gesneden, en buiten sterke Zon gedroogt.

Nota. Ik moet hier aanmerken dat men dit en allerley andere Wortel- en Kruidgewassen die onze Winter koude kunnen doorstaan, 2 a 3 Jaaren op dezelfde plaats kan laten staan, zonder te verplanten, maar na die tyd is 't doorgaans nodig om dezelve op te nemen, en in een nieuwe bekwaame Grond te herplanten, dewyl ze anders wegens de vermindering des Gronds, of om dat de Planten te oud en groot geworden zyn, geen goed Gewas en Voortgang meer maken; wyzende de Gewassen door haar min of meerder fleurige groey anders ook zelfs genoegzaam aan wanneer 't tyd is haar te verplanten en een ander bekwame Grond te geven, of de Grond te verbeteren.

Huishoudelyk Gebruik.

§. 5. De *Aland-Wortel* word alleen tot 't Huishoudelyk Medicynale gebruik in de Hoven geplant; dewyl ze zeer gezond is, wordende derhalven dikwils met andere goede Kruiden op wyn gezet tot een Maydrank om 't Bloed te ververschen &c. zynde inzonderheid zeer dienstig voor de Maag, versterkt dezelve, bevordert de Koking, breekt de Winden, stilt de Buik-krimpingen, opent en zuivert de Buik Nieren en Blaas,

Waaruit dit Latynsch Varsje ontstaan is,

Emila campana, reddat prandia sana.

De *Aland-Wortel* is derhalven ook zeer nuttig voor Hypokondriake Menschen, dezelve dient ook voor Engborstigheid, Hoest, Trilling der Leden, en voor de Schurft: Men kan deze Wortel tot dien einde in Water Koken of eenige dagen in Wyn of goed lugtig Bier laten trekken en dan daarvan over dag eenige Glazen drinken; deze *Aland Wyn* of ook 't *Aland-Bier*, verkrygt een aangenaame geur en is veel in gebruik: In de Wynlanden word die van de Most of nieuwe Wyn veel gemaakt, waarin deze Wortel gedaan word om daar met te gesten, waardoor hy kragtig word. De Wortel word ook veel geconfyt, en men kan 'er *Conserf* van maaken, 't welk geschied, op dezelfde wyze als van de Scor-Zeneer-Wortel (zie by Scor-Zeneer-Wortel hier agter); welke Confituiren in voorgemelde gebreken ook zeer nuttig zyn.

Men kan ook de gepoejerde drooge Wortel tot een Once gebruiken. Ook kan men 'er eén *Essents* of *Tinctuir* van maken, door middel van dezelve op Brandewyn te laten trekken.

BESCHRYVING
VAN DE
ALSEM.

Namen.

§. 1. Dit Kruid-Gewas word genoemt, in 't *Nederduitsch*, Alsem. *Latynsch*, Absynthium. *Hoogduitsch*, Wernuth. *Fransch*, Absinthe. Aluyne. *Engelsch*, Worenwood. *Deensch*, Malmurt. *Sweedsch*, Malört.

Soorten.

§. 2. Hier van worden 2 zoorten in de Moes-Tuinen gequeekt, als,

1. DE GEMEENE ALSEM.

Absinthium ponticum seu Romanum officinarum. *C. B. Pin.* 138. *Tournef. Inst. Boerh. J. A.* 1. 126.

Absynthium vulgare majus. *J. Bauh.* 3. 168.

Absinthium latifolium. *Dodon.*

Absinthium vulgare. *Lob.*

Artimisia foliis compositis multifidis, floribus subglobosis pendulis; receptaculo papposo. *Linn. H. Cliff.* 404. *Flor. suec.* 670. *Mat. med.* 386. *Roj. prodr.* 153.

2. DE ROOMSE ALSEM.

Absinthium Ponticum tenuifolium incanum. *C. B. Pin.* 138. *Tournef. Inst.* 457. *Boerh. J. A.* 1. 126.

Absinthium ponticum vulgare, folio inferius albo. *J. Bauh.*

Absinthium tenuifolium. *Dodon.*

Absinthium galatium Sardonium. *Lob.*

Artemisia foliis compositis multifidis, floribus subrotundis mutantibus; receptaculo nudo. *Linn. H. Cliff.* 404. *H. Ups.* 257. *Roj. Prodr.* 153.

Groey-Plaats.

§. 3. De eerste zoort groeit in *Neder-* en *Hoog-duitschland*, *Frankryk* &c. op zandige, dorre onbebouwde Plaatzen. Daar is een mede zoort of verandering van, die aan de gemelde geheel gelyk van gedaante is, behalven dat ze geheel geen Reuk heeft; dog ze is dikwyls ook veel witter van Bladen.

De tweede zoort word gevonden in *Ongaryen*, *Romanien* (Thracia), *Bulgarien* en *Servien* (Moesia), &c. van deze is ook een verandering die geheel witagtig of grys is.

Grond- en Stand-plaats.

§. 4 Beyde deze zoorten groeyen zeer ligtelyk in allerley gronden, dog liefst in een goede zandige; de Stand-plaats is haar ook onverschillig, hoewel ze liefst de open Lugt beminnen; en dezelve verdragen onze Winter zonder ongemak.

Cultuur.

§. 5. Haare vermeerdering geschied door scheuring in 't Voorjaar, wordende op Bedden of elders op 1 a $1\frac{1}{2}$ Voet distantie geplant; en heeft vorders weinig onderhoud nodig, dan alleen dat men de grond der Bedden door schoffeling of los hakking des Onkruids schoon houd. Men kan dezelve ook door Zaad aanqueeken, maar dit geschied zelden, om dat de voortqueking gemakkelyker door de scheuring geschied.

In

In de Zomer als de Alsem bloeit, snyd men de lange Bloeystengen af, droogt dezelve, en bewaart ze op een drooge plaats voor 't Gebruik, als volgt:

Huishoudelyk Gebruik.

§. 6. Aangaande haar gebruik, zulks is alleen tot Medicyne, weshalven men dezelve, benevens eenige andere der gemeenste Genees-kruiden, gewoonlyk in de Moes-Tuinen onderhoud, als zynde in de Huishoudingen een gereed Middel voor velerley Ongemakken, dienende inzonderheid voor de Gebreeken der Maag, Lever, Milt, en Moeder; herstellende de slappe en bedurven Maag, versterkt dezelve en maakt appetyt; geneest de Geel- en Water-zugt; allerley langdurige Quyn-ziekten, die uit kwade Gesteltheid der Sappen ontstaan, en veeltyds ook de daags- en anderdaags Koortzen; als mede de Moeder-Pynen, en Quyn-ziekten der Vrysters; en dient voor de Wormen: Dog de gemelde eerste of gemeene zoort is de kragtigste: Men gebruikt dezelve groen of gedroogt, op allerley wyze, 't zy 't Sap daaruit of getrokken als Thee, met wat zuiker, of ook in Wyn getrokken, &c.

§. 7. Men maakt 'er in de Apotheken ook *Extract* of *Tinctuur*, *Syroop*, *Conserv*, en *Alsem-Wyn* en meer andere *Præparata* van, die alle met veel baat in de voorgemelde Gebreeken kunnen gebruikt worden. Wil men in de Huishouding deze dingen zelfs toebereiden, zie hier hoedanig zulks geschied.

De *Conserv* word gemaakt door middel van 't versche Kruid met de Bloey-topjes, van de Steelen gezuivert zynde, in een steenen of houten Mortier, (in geen kopere) te stampen, en onder 't stampen beste witte Poeyer-Zuiker, die niet vetagtig is, allengskens daar onder te stroyen, zo veel als de dubbelde zwaarte van 't Kruid bedraagt, dat men tot dien einde van te voren weegt; vervolgens bewaart men deze Conserv in Doosen op een drooge plaats, waar van men tot een Once of 2 Lood des Morgens nugteren, en ook wel s'Avonds, gebruikt.

De *Tinctuur* verkrygt men ligtelyk, als men 't groene of droge Kruid, klein gesneden zynde, in een Vlesch doet en 'er beste Brandewyn over heen giet, ter hoogte van 2 a 3 Vinger breed boven 't Kruid; vervolgens zet men de Vlesch by 't Vuur of op een ander warme plaats, en laat 't eenige tyd wel trekken, daarna giet men 't Aftrekzel door een fyn Linnen Doeken, of beter door een Vloey-papier, zo heeft men de *Tinctuur*, die men in een Vlesch bewaart: De Dosis hier van is 40 tot 50 druppels.

Om den *Alsem-Wyn* te maken, zo heeft men maar van dit Kruid op goede witte Wyn te zetten, dan op een warme plaats 24 uuren lang te laten trekken, en vervolgens de Wyn door een fyn Doekje te gieten. Hiervan neemt men 1 a 2 Wyn-romers vol. Als men de *Alsem-Tinctuur* heeft, zo kan men terstond een goede *Alsem-Wyn* maken, door middel van 'er iets van de Tinctuur in den Wyn te doen, min of meer, naar mate van de hoeveelheid des Wyns, of naar dat men het min of meer bitter begeert.

Als men de Alsem-middels tegen de Koorts gebruikt, zo moet men ze by 't begin van de Koorts innemen, maar zo men bevind, dat de Koorts niet mindert, zo kan men wat *Kina-Kina* ($\frac{1}{2}$ tot $\frac{1}{4}$ Lood) daar byvoegen, mits dat de Lyder voor af gepurgeert hebbe, inzonderheid als hy geen open Lyf heeft.

Heeft iemand Hooft-pyn en Ongemak, als hy den vorigen Avond met zyne Vrienden een Glaasje te veel gehad heeft, hy neeme een Glaasje *Alsem-Wyn* of van de *Tinctuur*, het zal hem weer te regte helpen, en Appetyt tot de Middags-Maaltyd verwekken.

De *Alsem* word ook van zommige geprezen, als een der beste middels voor de Steen-smerten, en Waterzugt.

§. 8. Ik kan niet voorby, hier melding te doen van de vermaarde *Tinctura* vel *Essentia amara*, hoedanig die best gemaakt word, vermits de Alsem een der beste Ingredienten is.

R. *Herb. Absynth.*
Tanacet.
Trifol. aquat.
aa M. y.
Ciner. clavellat. onc.

Dat is, neemt *Alsem*, *Rynvaren*, en *Water-Drieblad*, van elks twee hand vol; *Pot-Asch* een Lood, zet dit, de Kruiden klein gesneden zynde, op 1½ Pond, dat is, ruim een half Mingelen beste *Brandewyn* (Spirit. vini), en laat 't op een warme plaats een tyd lang trekken, daar na giet 't door een fyn linnen Doekje, of om 't Vogt heel klaar te hebben, zo filtreert 't zelve door een Vloey-papier, dat men Peper-doos-wyze te zamen rolt, zo hebt gy de groene *Essentia amara*, die niet alleen een deftig middel is in alle boven gemelde Ziektens, maar ook voor meer andere, die haaren oorsprong uit de Maag en uit quaade Sappen en vuil Bloed hebben; als, Scorbuit, Hypocondry, opgeblasentheid of oppoffing der Huid, &c. Men gebruikt daar van 30 a 40 druppels tweemaal 's daags, morgens en agtermiddags. NB. De gemelde Kruiden tot de *Essents* moeten versch zyn, als men ze groen begeert, anders kan men ze ook wel uit de drooge Kruiden bereiden.

§. 8. De Alsem zo wel als alle de Middelen die daaruit bereid worden zyn heel bitter, het welk veele Menschen afschrikt, om dezelve te gebruiken; maar wat kan 't schaden wil iemand genezen zyn, als 'er dikwils anders geen Geneesmiddel is, zo moet hy zig des getroosten, en gedenken dat na de bitterheid de zoetigheid volgt.

§. 9. Het is aanmerkelyk, dat 't gebruik van de Alsem lomigheid en slaperigheid verwekt, inzonderheid als men die des morgens gebruikt; weshalven men het ook best agt de middels in 't *Alsem* toebereid, 's avonds na de Maaltyd in te nemen, mits de Buik van te voren niet te veel opgevult hebbende met Eeten of Drinken, en daar zal men zoet op slapen en 's anderen daags genezen zyn.

§. 10. Ik moet hier by ook nog aanmerken, dat zommige Lyders, met de Medicynen te nemen ophouden, als ze niet aanstonds geholpen zyn, te weten in Quyn- of langduurige Ziekten, maar men dient daar mede ten minsten verscheide dagen aan te houden, dewyl de Medicynen dikwils in hardnekkige of verouderde Ziekten, als de Vogten te veel bedorven zyn, niet zo voorts haare uitwerking kunnen doen, maar als den Lyder na verloop van eenige dagen geheel geen verandering bespeurt, dan mag men wel besluiten, dat de Medicyne geen vat op de Ziekte heeft, en zyn toevlugt tot andere Middelen nemen.



BESCHRY-

BESCHRYVING
VAN DE
ALTHEA.

Namen.

§. 1. Dit Kruid-Gewas word genoemt in 't *Nederduitsch*, Althea. Heemst. *Latynsch*, Althæa. *Hoogduitsch*, Eibisch kraut. Heilwurtzel. *Fransch*, Guimauve. *Engelsch*, Althæa. Marsh-Mallows. *Deensch*, Althee. Ibisch. *Sweedsch*, Althæa.

By de Botanisten word het zelve genoemt,

Althæa Dioscoridis & Plinii. *C. B. Pin.* 315. *Boerh. J. A.* 1. 269 *Tournef. Inst.*

Althæa sive Bismalva. *J. Baub.* 2. 954.

Althæa. Ibuscus. *Dodon.*

Althæa. *Lob.*

Althæa foliis simplicibus tomentosis. *Linn. H. Cliff.* 348. *Hort. Upf.* 204. *Mat. Med.* 338. *Roj. Prodr.* 357.

Groey-Plaats.

§. 2. Het zelve groeit in de vogte Weyen en andere vogte plaatzen van *Holland*, *Engeland*, *Frankryk*, &c.

Grond- en Stand-plaats.

§. 3. Begeert een goede losse liefst wat zandagtige en vogte Grond, en een opene Stand-plaats.

Cultuur.

§. 4. Word door Scheuring, in de gewoonlyke Plant-tyd in 't Voorjaar, ligtelyk vermeerdert; men zet de Planten op een Bed, op 1 a $1\frac{1}{2}$ Voeten distantie en houd vervolgens 't Bed van 't Onkruid schoon. In de Zomer vergadert men van de fleurigste Bladen, als ook van de Bloemen in de Bloey-tyd, om ze te drogen voor 't gebruik: gelyk mede van de Wortels in 't Voorjaar of Herfst tot 't zelfde gebruik.

Huishoudelyk Gebruik.

§. 5. Dit Gewas dient alleen voor Medicyne, weshalven men 't zelve in de Moes- en andere Tuinen onderhoud: Het is een zeer nuttig Kruid, zynde zeer verwekende, verzagtende, en pynstillende zo wel in- als uitwendig: en dient inzonderheid voor oude en kwade Hoest, zeere Keel, Long-gebreken, Pleuris, Graveel, Druppel-pisse, Steen en Roode Loop: Men maakt tot dien einde van de Wortel of Bladen een Decoctie met Water: Edog men moet de Wortel niet te lang koken, anders word 't Nat te dik en lymig, inzonderheid als de Wortel klein gesneden is; Men kan de Bladen of Bloemen ook trekken als Thée.

Van de Bladen of Bloemen kan men een Conserv bereiden tot dezelfde gebreeken; 't welk geschied door stamping met Zuiker op dezelfde wyze als by de Alsem en Bernagie-Bloemen aangeweezen is.

Uitwendig is 't Afkookzel, in een Omslag (*Cataplasma*) gebruikt, zeer dienstig om allerley Gezwellen te vermorven en Pynen van zeere Leden te stillen.

BESCHRYVING VAN DE ANDIVIE.

Namen.

§. 1. DIt Gewas word genoemt in 't *Nederduitsch*, Andivie, Endivie, Hof-Cichorey. *Latynsch*, Intubus. Intybus. Endivia. *Hoogduitsch*, Endivien. Andivien. *Fransch*, Endive. Cichorée. Scariole. *Engelsch*, Endive. *Deensch*, Endive. *Sweedsch*, Endivie.

Soorten.

§. 2. Daar zyn verscheide zoorten of veranderingen van dit Gewas, 't welk een zoort van *Cichorey* is, als,

1. ANDIVIE MET BREEDE BLADEN.

Intybus sativa latifolia, sive Endivia vulgaris. *C. B. Pin.* 125.
Intybum sativum, latifolium *J. Baub.* 2. 1011. *Lobel.*
Intybum sativum. *Dodon.*
Cichorium latifolium, sive Endivia vulgaris. *Tournef. Inst.* 479. *Boerb. J. A.* 1. 91.
Cichorium caule simplici, foliis integris crenatis. *Linn. H. Cliff.* 389. *H. Upsal.* 247. *Mat. med.* 374.

2. ANDIVIE MET SMALLE BLADEN.

Intybus sativa, angustifolia. *C B. Pin.* 125.
Intybum sativum angustifolium. *J. Baub.* 2. 1011.
Seriola sive Endiviola. *Lobel.*
Cichorium angustifolium, sive Endivia vulgaris. *Tournef. Inst.* 479. *Boerb. J. A.* 1. 91.

3. KRUL-ANDIVIE.

Intybus crispa. *C. B. Pin.* 125.
Intybum sativum crispum. *J. Baub.* 2. 1011.
Seris sive intybus crispa. *Lobel.*
Cichorium crispum. *Tournef. Inst.* 479. *Boerb. J. A.* 1. 91.

4. KRUL-ANDIVIE MET SMALLE BLADEN.

Intybus crispa, angustifolia. *Nobis.*
Cichorium crispum, angustifolium. *Boerb. J. A.* 1. 91.

Gedaante.

§. 3. Deze Zoorten verschillen niet van malkander als in de Gedaante der Bladen; de eerste heeft heel brede lange Bladen; de andere heeft smaller Bladen, welke aan beyde zoorten een weinig, min of meer, gesneeden zyn: De Bladen der derde en vierde zoort zyn zeer sterk gesnippelt en gelyk als gekrult, waar van ze de naam van *Krul-Andivie* voeren, zynde inzonderheid de vierde zoort, die smaller Bladen heeft, en wat kleinder groeit als de derde, zeer fyn gesnippelt en gekrult, mooy op 't oog: dog beyde deze zoorten aarten zomtyds uit en worden minder gekrult; zynde de kleine *Krul-Andivie*, of met smalle Bladen, hier te lande ook weinig bekend, ik heb 't Zaad voor dezen van *Frankfort aan de Mayn* verkregen.

De eerste en tweede zoort, inzonderheid de eerste, worden hier te lande in 't algemeen 't meest geagt, om dat ze niet zo bitter, en geuriger van smaak zyn, als de gekrulde, ook minder van binnen rotten, als ze gebonden zyn, ook

beter kunnen gebonden worden; hoewel de gekrulde zoorten by zommige, wegens haare mooye vertoning, zo wel in de groey als op de Schotel, geprefenteert worden.

Groey-Plaats.

§. 4. Waar deze zoorten natuurlyk in 't wild groeyen, is my nergens gebleken.

Grond- en Stand-plaats.

§. 5. De *Andivie* begeert een goede, losse, vette, welgemeste, liefst zandagtige, aarde; in schrale, ongemeste Gronden maakt hy slegte voortgang en blyft klein; voorts een opene, warme plaats beminnende.

Cultuur.

§. 6. Dezelve word van 't Zaad aangeteelt, 't welk op een klein Bed niet alte digt moet gezaait en de opgekomene jonge Planten daarna verplant worden; dog de zaajing dient niet eer te geschieden als omtrent. *St. Jan*; dewyl het vroeger gezaayde doorgaans in het zelfde Jaar doorschiet, en dus de Planten tot 't gebruik onnut worden; en dewyl 't nieuwe Zaad ligter doorschiet als 't twee- a drie-jarige, zo moet men 't laatste voor 't eerste verkiezen. Een week 2 a 3 na 't e rst gezaaide kan men weer wat zaayen, tot Winter-Provisie; dog later als omtrent 't midden, of ten hoogsten tegen 't laatst van July moet men niet zaayen, dewyl 't gene dat later gezaaid word, by ons selden voor de Winter koude zo groot word, dat 't tot gebruik dienen kan, ten ware in een zeer voordelig Najaar; daar en boven moet men aan de laatstgezaayde *Andivie* altyd een heel sterke, welgemeste Grond en warme voordeelige Plaats geven, als 'er wat goeds van worden zal.

Zommige zaayen 't zaad in de May-tyd, om de *Andivie* vroeg te hebben, dog daarvan komt doorgaans, gelyk gezegt is, niets of weinig: die zulks egter doen wil, moet de *Krul-Andivie* hiertoe verkiezen, dewyl die niet zo ligt doorschiet.

Wanneer nu de opgekomene jonge Planten 1 a $1\frac{1}{2}$ Vinger lang geworden zyn, dan verplant men dezelve op Bedden in Reyen, en in het verband, de Reyen, en de Planten in de Reyen $1\frac{1}{2}$ Voeten van malkander, de Bladen van boven, en ook de Wortels een weinig in kortende, en niet verzuimende, dezelve voorts na de verplanting wel te bevogtigen; 't welk ook moet agtervolgt worden, indien het droog weer maakt, tot dat de Planten wel aan de groey zyn.

Het is ook zeer dienstig, als men in droge Gronden en by aanhoudende droogte planten moet, de Wortels voor de planting in water te bevogtigen, en daarna in de Aarde om te wentelen en dus te planten, waardoor ze ligter groey vatten; 't welk, NB. by allerley Planten, die men by droogte verplanten moet, een zeer nuttige zaake is. Heel jong en klein moet men de *Andivie* niet verplanten, dewyl die dan zo wel niet groeit, en geen groote Bosschen maakt.

§. 7. Deze verplante jonge Planten vervolgens tot bekwame groote Bosschen of Struiken geworden zynde, dan bind men dezelve met dunne Teenen of Moscovische Mas (de Bladen, zo als ze gegroeit en verspreid leggen, ordentelyk zamen buigende) te zamen, op dat ze van binnen wit en dus tot 't gebruik bekwaam zouden worden, 't welk geschieden moet by helder droog weer, om dat ze anders, nat zynde, van binnen met 'er haast rotten: Zommige binden dezelve alleen met een band omtrent 't boven-einde der Bladen, maar 't is beter, zulks met twee banden te doen, een aan 't boven einde, en een in het midden, om dat de binnenste Bladen anders ligtelyk door de groey aan een zyde uitbersten, waar door 't wit worden verhindert word en de Struik bederft. Maar men moet ze niet al te vast binden, dewyl ze anders ligtelyk, door de Broeijng van binnen, doorschieten, of rotten, inzonderheid als ze in een sterke grond staande weeldrig groeyen.

Wyders zo neemt men in agt, om de grootste Planten al-

tyd eerst op te binden, en de overige successivelyk van tyd tot tyd na malkander, waar door men eenige weken lang van een Bed zal kunnen profiteeren, en om altyd te weten, welke 't eerst opgebonden zyn, zo bind men ze met verscheide Banden; by voorbeeld, de eerste met Teenen, de twede met Moscovische Matte, &c. of maakt de onderscheiding op een andere wyze, 't welk niet bezwaarlyk te doen staat.

§. 8. Indien men de *Andivie* haastig wit begeert te hebben, zo bind men dezelve op, buigt ze dan een weinig ter zyden nederwaarts en bedekt ze omtrent geheel met Aarde; of men bedekt ze met Bladen, Stroo, of strooagtige Paarde-Mest; of ook men stelpt 'er Bloem-potten overheen, en doet hier over warme Paarde-Mest, dan zullen ze haast wit en bekwaam wezen.

§. 9. Dit gezegde Gebruik der *Andivie* heeft zyn betrekking alleen op die welke men in de Zomer en in het Najaar, voor dat de Winter-vorst aankomt, gebruikt; wy moeten derhalven nog iets zeggen, hoe men die best, de geheele Winter door, tot een aangename Winterspyze bewaren kan; Tot dien einde graaft men de Bosschen, tegen dat de Vorst begint, op een heldere droge Dag uit de Grond, met wat Aarde aan de Wortels, zo veel 'er aan hangen blyven wil, en men legt ze in het Oranje-huis, of op een andere droge lugtige voor Vorst bevryde plaats in huis, wat van malkander, en laat ze wel droog worden, vervolgens neemt men een gedeelte daarvan, bind dezelve, na dat ze wel gezuivert zyn, zamen, en zet ze in de Kelder, of op een ander plaats daar geen Vorst by komt, in vogt zand, 't zelve alte mets op nieuw tusschen de Planten, zonder dezelve nat te maken, bevogtigende, zo zullen ze met der haast wit en bekwaam tot 't gebruik worden; als deze nu by na opgebruikt zyn, zet men weer een gedeelte op de vorige wyze in 't zand, en zulks van tyd tot tyd continuerende: de overige laat men geduurig oningeplant leggen; dit is de beste Manier, die ik bevonden heb, om de Andivie de geheele Winter door te bewaren: Vele zullen denken, dat dezelve zo lang on-ingeplant blyvende, op deze wyze zouden verwelken en bederven, maar dit dient juist tot zyn conservatie, dewyl hy dan niet zo ligt rot, dat hy zeer onderhevig is wanneer hy voorts na de uitgraving in de Kelders, in zand geplant word, gelyk veeltyds de gewoonte is: want schoon hy door 't bloot leggen wat droog word, zo bederft hy nogtans niet, en hy trekt daarna, ingeplant zynde, 't vogt zeer schielyk weer aan, en krygt zyn vorige fleur, ten ware eenige van de buitenste Bladen, die buiten dat van geen nut zyn.

Maar men moet zorg dragen, dat de Andivie niet in 't Najaar door de vorst overvallen worde; want hy geen de minste vorst verdragen kan, waar door hy daarna zekerlyk rotten zoude. De opgebondene Andivie lyd minder gevaar van de Vorst, en blyft verscheidene Weken tot 't gebruik goed; want schoon de buitenste Bladen wat bevriezen, en in 't vervolg aan 't rotten gaan, zo blyft nogtans 't binnenste bewaart en volkomen goed; weshalven 't nuttig is, om alle de grootste Bosschen, tegen 't te gemoed ziend vorstig weer, op een heldere drooge dag, op te binden, welke dus een lange tyd aan een niet alte sterke Herfst-vorst zullen kunnen weerstaan, en succesfyvelyk tot 't gebruik dienen; en wanneer de vorst te streng word, snyd men die by de Wortel af en bewaart ze op een droge plaats in huis.

Saadwinning.

§. 10. Het zaad van de *Andivie* word gewonnen van de beste, grootste Planten, die men de Winter door geconserveert heeft, welke in het Voorjaar, wanneer de vorst over is, op een warme Standplaats op een Bed $1\frac{1}{2}$ a 2 Voeten van malkander geplant worden, agt gevende, om de opgeschotene Zaadstengen tegen de Winden te bevestigen en de Grond van 't Onkruid zuiver te houden. Wanneer nu 't

zaad

zaad ryp is, welk omtrent 't laatst van de maand Julius geschied, dan snyd men de Stengen met 't zaad af, legt ze op een Zeildoek in de Zon te drogen, vervolgens klopt men 't zaad uit, zuivert 't zelve, en bewaart 't tot gebruik.

Men kan 't zaad ook winnen van Planten, die men tot dien einde vroeg onder Glazen geteelt, en daarna verplant heeft, dog dit is zo goed niet. Het zaad kan 5 a 6 Jaaren goed blyven.

Huishoudelyk Gebruik.

§. 11. Aangaande 't gebruik der *Andivie* in de Huishouding; 't voornaamste is, dat men dezelve, wit en mals geworden zynde, als Salaad met Boom-Olie, Azyn, Peper, en Sout eet; wordende tot dien einde heel fyn gesneden, en opgedischt, waarby men doorgaans in dunne schyven gesnedene rode Beete-wortels voegt, die men rondom op de kant van de Schotel legt, en daardoor teffens de Schotel verciert; welke ook zeer aangenaam by de Andivie smaken.

Men eet 'er ook dikwils Seldery by, die of fyn gespouden, en in kleine stukjes gesneden zynde, met de Andivie vermengt word, of 't bosch Seldery word in 't geheel blyvende, en gespouden en gekrult zynde, op die wyze als hierna, daar we van de Seldery zullen spreken, geleert word, in 't midden tusschen de Andivie, op de Schotel, tot verciering geplaatst; ook mengt men daar in de Winter-tyd wel wat Veld-Salaad of vette Kous onder.

Indien de *Andivie* wat bitter is, 't welk inzonderheid gebeurt, als hy niet wel wit geworden is, zo moet men dezelve, gesneden zynde, eenige tyd in koud schoon water zetten, 't welk de bitterheid uittrekt; dog hy moet ook niet al te lang in 't water staan, om dat 't zelve anders de smaak 'er geheel uittrekt, zo dat de *Andivie* dan een lasse, houtagtige smaak heeft.

§. 12. Wyders zo word de *Audivie* ook veel gebruikt in allerley Soppen, Potagien en Groen-moes, onder ander goede Moes-kruiden.

Dezelve word ook wel alleen gestooft, by allerley Vleesch, Jonge Hoenders, Kapoenen, &c., een weinig Foelie en Note-muscaat 'er by voegende, en 't Nat iets gebonden makende, dat geen onaangenaam Eeten is. Men kan dezelve ook alleen zonder Vleesch stoven, in Bouillon of Vleeschnat, met Zout en de gemelde Speceryen; niet vergetende 't Nat op 't laatst met Bloem-meel, fyn gestoten Biscuit, of met Eyers een weinig gebonden te maken, en 'er van de geurige Vriesche, *alias* Leidse, Boter daar by te voegen. Indien men de *Andivie* by Vleesch &c kookt, moet men die niet aanstonds daarby voegen, maar wanneer 't Vleesch half gaar is, dewyl de Andivie veel schielyker gaar word als 't Vleesch.

§. 13. Op wat wyze de *Andivi* ook toebereid en gegeten word, dezelve is een zeer gezonde Spyze, inzonderheid voor Menschen van een heete complexie, dewyl hy 't verhitte Bloed verkoelt, en de al te sterk bewogene Sappen tot bedaren brengt. Hy versterkt 't Hooft, de Maag en Lever, en is mitsdien zeer nuttig voor Menschen die door Ziekte, of vermoeijing der Geesten verzwakt zyn, inzonderheid by een jong Hoen, Kapoen, of Poulard, gestoofd zynde: Komende verder in kragten zeer na overeen met de Cichorey, waar van hierna op zyn plaats.

BESCHRYVING
VAN DE
ANGELIKE.

Namen.

§. 1. DIt Kruid-Gewas voert de volgende Namen, in 't *Nederduitsch*, Angelike. Engel-Wortel. *Latynsch*, Angelica. *Hoogduitsch*, Angelicke. Heilige Geest Wurtzel. Engel-Wurtzel. *Fransch*, Hugelique. *Engelsch*, Angelica. *Deensch*, Angelica. Engel-Urt. *Sweedsch*, Engel-Urt.

Soorten.

§. 2. Daar worden twee zoorten van in de Hoven gecultiveert, als,

1. TAMME ANGELIKE.

Angelica sativa. *C. B. Pin.* 155. *J. Bauh.* 3. 140. *Boerh. J. A.* 1. 53.

Imperatoria sativa. *Tournef. Inst.* 3 7.

Angelica major, & Archangelica. *Dodon.*

Angelica. *Lob.*

Angelica foliorum impari lobato. *Linn. H. Cliff.* 97. *Flor. Lappon.* 161. *Flor. suec.* 233. *Mat. med.* 120. *Roy. Prodr.* 103.

2. WILDE GROTE ANGELIKE.

Angelica sylvestris major. *C. B. Pin.* 155. *Boerh. J. A.* 1. 53.

Angelica sylvestris magna vulgatior. *J. Bauh.* 3. 144.

Imperatoria pratensis major. *Tournef. Inst.* 317.

Angelica sylvestris. *Dodon, Lob.*

Angelica foliolis æqualibus ovato-lancolatis serratis. *Linn. H. Cliff.* 97. *Flor. suec.* 234. *Mat. med.* 121. *Roy. Prodr.* 103.

Grooy-Plaats.

§. 3. De eerste Zoort groeit in de Alpische en andere hoge Gebergtens van *Italien*, *Frankryk*, *Boheemen* &c.

Die Zoort welke Dodoneus en andere *Archangelica* noemen, groeit in *Sweeden*, *Norwegen*, en *Pommern*, &c. Verschillende niet van de gemelde 1ste zoort, dan dat ze geele Bloemen en wat ronder Zaad heeft; dog men ziet ze by ons weinig cultiveeren.

De tweede Zoort word gevonden in *Neder-* en *Hoogduitschland*, *Frankryk*, en elders, op vogtige brakagtige Plaatzen.

Grond- en Stand-plaats.

§. 4. Ze beminnen een goede, losse, vette, liefst zandagtige en wat vogte Grond, en een open of ook wat lommerige Stand plaats.

Cultuur.

§. 5. Haare vermeerdering geschied ligtelyk, door Scheuring of de Wortel-spruiten in de maand Maart of April, wordende op Bedden in Reyen, op 1 a 1½ Voeten distantie geplant; Men kan ze ook door 't zaad aanqueeken, dog dit geschied zelden, dewyl de Scheuring gemakkelyker is: Ze zaait haar ook veeltyds van zelfs van het gevallen zaad. In het Voorjaar eer de Bladen uitspruiten, of in 't Najaar, graaft men van deze Wortel uit, om ze te drogen tot 't gebruik; wordende tot dien einde in Schyfjes gesneden.

Huis-

Huishoudelyk Gebruik.

§. 6. Dit Gewas word alleen in de Hoven gequeekt tot 't Medicinale gebruik der Wortel, inzonderheid van de eerste zoort die kragtiger is als de tweede. Dezelve doet zweeten, versterkt 't Herte, en word inzonderheid zeer gepreezen voor Bluts- Vlek- en andere kwaadaardige Koortzen; om de Kinder pokken en allerley Vergift uit te dryven; men kookt tot dien einde een once van de Wortel in 1½ Mengel of 2 Pond Water en geeft daarvan altemets een Glaasje vol te drinken; of men geeft 1 Drachma of Quentje van de droge gepoejerde Wortel met eenig bekwaam vogt. Dezelve is ook zeer dienstig in Pest-tyden tot een Preservatyf, als men de Wortel in de mond houd, en de Woning en Klederen met Azyn besproeit, waarin deze Wortel gekookt is, waarby men wat *Ruit* voegen kan.

Niet minder is ze nuttig voor een kwaade Maag, bevordert de Koking en verdryft de Winden; bevordert ook de Stonden en stilt de Moeder-pynen: Men gebruikt ze als boven of men laat ze op Wyn trekken.

De Wortel word ook geconfyt, 't welk geschied als met de Scorzeneer-wortel (zie Scorzeneer-wortel hier agter) Ook kan men een *Essents*, of *Tinctuur* van maken, door middel van de Wortel op beste Wyn-geest (Brandewyn) by een Vuur of Kagchel te laten trekken, en daarna te filtreren; waarby men met nut ook 't zaad van dit kruid voegt; zynde beide in voorgemelde Gebreeken zeer nuttig.

§. 7. Het komt my voor, dat men 't Kruid van dit Gewas zoude kunnen wit maken op die wyze als de Seldery, en dan gebruiken in Soppen, Sauzen, of Salaad, &c.

Men kan ook de Bloem-stengen, alvorens de Bloemen bloeyen, geschilt zynde, rauw, met Peper en Zout, of met Boom-Olie &c. als een Salaad eeten.

BESCHRYVING
VAN DE
A N Y S.

Namen.

§. 1. Dit eenjarig Gewas word genoemt in 't *Nederduitsch*, Anys. *Latynsch*, Anisum. *Hoogduitsch*, Anisz. of Enisz. *Fransch*, Anis. *Engelsch*, Anise. *Deensch*, en *Sweedsch*, Anis.

Daar is maar een zoort van, welke van de Botanisten genoemt word.

Anisum. *C. B. Pin.* 159. *Dodon. Lob.*

Cuminum semine rotundiore & minore: Cuminum dulce Melitensibus. *C. B. Pin.* 146.

Anisum Veteribus. *J. Bauh.* 3. 92.

Apium Anisum dictum. *Tournef. Inst.* 350.

Anisum foliis radicalibus simplicibus. *Linn. H. Cliff.* 107. *Hort. Upsal.* 67. *Mat. Med.* 141. *Roy. Prodr.* 115.

Hoewel de Heeren *Linnæus* en van *Royen* 't *Apium peregrinum foliis subrotundis* van C. Bauh. voor een mede-zoort

van de *Anys* ſtellen en *Aniſum foliis radicalibus pinnatis* noemen.

Groey-Plaats.

§. 2. De *Anys* word veel gebouwt in *Candien*, *Egypten*, *Syrien* en andere *Oeſterſche Landen*, ook in *Italien*, *Napels*, *Sicilien*, en *Maltha*; als mede tegenwoordig veel in *Hoogduitſchland*, inzonderheid aan de Rhyn-ſtroom, omrrent *Straasburg*, en *Spiers*; in *Thuringen*, *Frankenland*, en elders dog 't zaad valt op de eene plaats groter en kleiner als op de andere: In de Nederlanden word hy zelden gecultiveert, dan alleen in zommige Moes-Tuinen uit Liefhebbery, dewyl 't Zaad in deze Landen niet kragtig genoeg word, en men 't zelve, dat alleen van dit Kruid, zo wel in de Huishouding als Geneeskunde, gebruikt word, van andere plaatzen in overvloed bekomen kan.

Grond- en Stand-plaats.

§. 3. Hy bemind een goede, loſſe, zandagtige Aarde, en een warme zonnige Stand-plaats.

Cultuur.

§. 4. Deszelfs Voortteeling is ligt, en geſchied door 't Zaad, 't welk in het Voorjaar op Bedden gezaaid, en in 't vervolg opgekomen zynde, van 't Onkruid ſchoon gehouden word, zo zullen de Planten in het Najaar haar ryp Zaad geven, waarna de Plant vergaat: Welk Zaad ligtelyk gewonnen word.

Zaad-winning.

§. 5. Het Zaad wort ligt gewonnen, en kan drie a vier Jaaren tot de teeling goed blyven.

Huishoudelyk Gebruik.

§. 6. Aangaande het Gebruik van 't *Anys-Zaad* in de Huishouding, het zelve word by deze en geene Spyzen gedaan, om dezelve een goede ſmaak by te zetten, inzonderheid by de Appels, die in een Pan over 't Vuur, of in de Oven, gebraden worden, welke daar door niet alleen een geurige ſmaak verkrygen, maar ook haare Winden veroorzakende hoedanigheid verliezen, dewyl de *Anys* een zeer kragtig middel tegen de Winden is. De Gemeene Man gebruikt dit zaad veel in de Boter-Melk, waar van ze, met byvoeging van Biſcuit of Tweebakken, en 't weeke van Roggen Brood hier te Lande een zoort van Pap of Zop koken, en dat by haar veel gegeten, ook voor een gezonde Spys geagt word.

§. 7. Wyders zo word 't Anys-zaad ook van de Zuikerbakkers met Zuiker overtrokken, en als dan *Confectio Senii Aniſi* of Anys-Confect genoemt, 't welk na de Maaltyd of op andere tyden, omtrent een halve Lepel vol, gegeten wordende, zeer gezond is, want 't verſterkt de Maag en 't Hooft zeer, bevordert de Koking en verdeelt de Winden: dog 't zelſde doet ook 't Zaad dat niet met Zuiker overtrokken is, als men een halve lepel vol daar van eet, of alleen maar kauwt, en 't zap neerſlukt; of men kneuſt 't zelve en laat 't op Wyn trekken; ook is 't mede zeer dienſtig voor Buikkrimpingen en Colyk: Men kan voor de gemelde Ongemakken ook met veel baat de *Anys-Olie* gebruiken, waarvan men 15 a 20 druppels in Wyn Bier of Theé neemt.

§. 8. Uit dit Zaad word ook een Geeſtig Water gediſtilleert, *Anys-water* genoemt, dat, matig gebruikt wordende, een heerlyk middel is voor de Winden, Buikpyn, en alle andere gebreeken, daar het *Anys-zaad* goed toe is.

Daar worden weinig Medicinale Dranken, Tincturen. &c. gemaakt zonder 't Anys-zaad, wegens zyn deugt en nut in de Medicynen.

§. 9. De Kroontjes met 't onrype *Anys-zaad* worden, gelyk als van Dille- of Venkel, met kleine Comcommers ingelegt.

§. 10. Men kan dezelve ook Confyten op de volgende wyze:

Maakt een geclarificierde Syroop van Zuiker, op de gewo-

ne wyze, zo als we elders genoegzaam aangeweezen hebben, dog in alles niet zo dun; dan neemt de groene Kroontjes van de Anys, als ze byna volwassen zyn, en na dezelve gezuivert te hebben, vat ze by de Steel, en stipt deze Kroontjes in de warme Syroop, de een na de andere, dezelve een weinig daarin houdende en dan op een met Zuiker bestrooit blik zettende; dit met alle gedaan zynde, worden dezelve met Zuiker bestrooit en op een warme plaats by een Kagchel gedroogt; 't bestroojen met Zuiker een en andermaal hervattende: als ze dan wel droog zyn, bewaart men dezelve in Dozen op een wel droge plaats. Op dezelfde wyze kan men meer andere diergelyke Kroontjes-zaden en ook Bloemen droog confyten.

§. 11. Daar is nog een vreemde zoort van *Anys-zaad*, *Ster-Anys* genoemt. *Lat.* Anisum stellatum. De Plant die het voortbrengt word genoemd, Evonymo affinis philippina, anisum spirans. *Plukn. Almag.* 140. Badianifera. *Linn. Mater. medic.* 510. Groeit in *Tartaryen*, *China*, in de *Philippynse Eylanden*, en elders meer, van waar 't zaad tot onzent gebragt word, dog 't welk geheel geen gelykenis met ons Europeesch Anys-zaad heeft, dan alleen in de Smaak en Kragt; hoewel 't zelve ook teffens wat naar het Venkelzaad smaakt. Het heeft byna de gedaante als een Pruimsteen, en word in de Medecyn gebruikt; zynde zeer dienstig voor de Maag, en om de Winden te verdryven; word ook gepreezen voor de Steen.

BESCHRYVING VAN DE ARTISCHOKKEN.

Namen.

§. 1. Dit Gewas, dat een zoort van Distel is, word genoemt in 't *Nederduitsch*, Artischokken. Artisjokken. *Latynsch*, Cinara. Scolymus. *Hoogduitsch*, Artischok. Strobildorn. Welsche Distel. *Fransch*, Artichaut. *Italiaansch*, Artijocco. *Engelsch*, Artichoke. *Deensch*, Artiscog. *Sweedsch*, Kroon-Aardkoekor.

Zoorten.

§. 2. Daar zyn verscheidene zoorten of liever veranderingen van, die welke in de Hoven gecultiveert worden, zyn de volgende, als

1. DE GEMEENE ARTISCHOKKE.

Cinara hortensis, foliis non aculeatis. *C. B. Pin.* 383. *Tournef. Inst. Boerh. J. A.* 1. 139.

Carduus sive Scolimus sativus non spinosus. *J. Bauh.* 3. 48.

Cinara. *Dodon.*

Scolymus seu Cinara. *Lobel.*

Cynara foliis pinnatis, laciniis serratis. *Linn. H. Cliff.* 394. *Hort. Upsal.* 251. *Roy. Prodr.* 135.

2. DE SEEUWSE ARTISCHOKKE.

Cinara hortensis non aculeata, capite subrubente. *Hort. R. Par. Tournef. Inst. Boerh. J. A.* 1. 139.

 3. DE

3. DE ENGELSCHE ARTISCHOKKE.

Cinara maxiana anglica. *C. B. Pin.* 383. *Lobel.*

Carduus five Scolymus maximus non fpinofus. *J. Baub* 3.51.

Gedaante.

§. 3. Deze drie Zoorten verfchillen anders niet veel van malkander dan in de Vrugten, 'twelk hierin beftaat, dat de *Engelfche* grooter en ronder Vrugten voortbrengt als de overige, die bruin-roodagtig zyn, en derzelver Vrugt bladen of Schubben, ook korter, ronder, en van boven meer uitgeholt zyn, en digter zamen gedrongen aan de Vrugt ftaan; daarentegen de *gemene Zoort* heel groen en iets langwerpig van Vrugt en Schubben is, welke Schubben, wat meer van de Vrugt uitwaarts ftaan. De *Zeuwfe* verfchilt alleen van de *Engelfche*, dat haare Vrugt doorgaans niet zo groot word. De Vrugten van alle deze drie Zoorten hebben een kleine Stekel boven aan yder Schubbe, in 't midden der holte. maar

Aangaande haare deugt zo zyn de Schubben of Bladen der Vrugten van de gemene Zoort Vleefiger als die der Engelfe en Zeuwfe, dog daarentegen zo hebben deze dikker Vleefchiger Stoelen of Bodems.

Groey-Plaats.

§. 4. Daar is nog een wilde Zoort, die in *Languedoc*, *Provence*, *Italien*, en elders in 't wild groeit, welke zeer doornige Bladen, ook zeer doornige kleine Vrugten voortbrengt; en derhalven onnut zynde, hier meer daarvan te melden, zal alleen maar zeggen, dat deze dikwils uit Zaad voortkomt, waarvan wy ftraks zullen handelen.

Grond- en Stand-Plaats.

§. 5. De *Artifchokken* begeeren een goede, loffe, liefft kleyagrige, diep-geroerde, en met oude Meft wel doormefte, niet alte drooge nog ook te vogtige Aarde, en een goede warme Standplaats: Kunnende onze Winterkoude niet verdragen, en moeten derhalven daar voor bewaart worden.

Cultuur.

§. 6. Haare Vermeerdering gefchied op tweederley wyze, als 1. Door de jonge Uitfpruitzels. en 2. door 't Zaad.

Om dezelve op de eerfte wyze te queeken; zo fcheurt of fnyd men, zo als 't beft doenlyk is, de jonge Uitfpruitzels, in de maand April, wanneer de Vorft over is, van de oude af, en plant dezelve op een Bed of Akker, Reywyze, in 't verband, de Reyen en de Planten in de Rey $2\frac{1}{2}$ a 3 Voeten van malkander, dezelve vervolgens met bevogtigen en wieden, op zyn tyd wel onderhoudende, zo zullen dezelve in de volgende Na-zomer haare Vrugten voortbrengen.

Om dezelve van Zaad te teelen, zulks gefchied op de volgende wyze: Een Land of Akker wel geprepareert hebbende, (§. 5.), zo verdeelt men die in Bedden van $4\frac{1}{2}$ Voeten breed, (als men meer als een Bed bezaayen wil), met een tuffchen-pad van $1\frac{1}{2}$ Voet; op yder Bed maakt men vervolgens in 2 Reyen kleine ronde Kuiltjes, naar de Tuin-Lyn, in het Verband, van een paar duimen diep; de Reyen en de Kuiltjes in de Rey $2\frac{1}{2}$ a 3 Voeten van malkander; In yder van deze Kuiltjes legt men, na alvorens een ftokje daarin geftooken te hebben, 3 a 4 Zaaden, en over dekt dezelve met aarde, indiervoegen dat ze omtrent een paar vinger breed onder de Aarde bedolven zyn, en dat daarboven een vlak, hol groefje in de Aarde blyft, welk dient, om 't zaad en de opgekomene jonge Planten daarna by droog weer te beter te kunnen bevogtigen, dat niet moet verzuimt worden, wanneer 't nodig is. Wanneer nu de opgekomene jonge Planten eenige groote verkreegen hebben, zo laat men op yder bezaaide Plaats, indien de Zaaden alle opgekomen zyn, maar een Plant ftaan, te weeten de grootfte en fleurigfte, de overige uitftrekkende, die men, zo men wil, op een ander Bed planten kan; in 't vervolg neemt men zorgvuldig waar, den Grond van 't

On-

Onkruid, met de Schoffel of Hak schoon te houden; zo zullen de jonge Planten doorgaans in de volgende Herfst hare Vrugten voortbrengen; maar het is 'er verre van daan, dat dezelve alle zouden goed zyn, want daar zullen zo wel slegte als goede, kleine en grote, doornige en minder doornige onder wezen, hoewel, als 't Zaad goed is, doorgaans veele goede daar uit voortkomen; weshalven men als dan de beste moet uitteikenen, om daar van in 't vervolg door scheuring voort te teelen. De eerste manier van voortteeling (§ 6) is derhalven de beste, om van goede Vrugten verzekert te zyn; dog 't zaaijen kan dienstig wezen, als men de oude Planten door strenge Winter koude verloren heeft, en geen andere jonge Planten; maar wel Zaad bekomen kan.

Zaadwinning.

§ 7. Het Zaad word hier te lande niet ryp, en zo 't al ryp word, zo is het niet volkomen genoeg, en derhalven tot de zaaijing onbekwaam. Men moet zulks derhalven uit andere warmer Gewesten hebben; 't Italiaansch Zaad word geprezen, welk Zaad men gewoonlyk by de voornaamste Zaad-verkopers in de grote Steden te koop vind; 't zelve moet dik, kort en wel gevoed zyn, 't dunne en puntige brengt doorgaans maar kleine Vrugten voort.

Op de Bedden tusschen deze gezaaide, als mede tusschen de nieuwgeplante Artischokken (§ 6), kan men voort na de zaaijing of planting, wat Spinagie, Kervel of andere vroege Kruiden, die niet hoog en breed, groeijen, zaaijen, vermits die de plaats ruimen, als de Artischokken groter worden.

§. 8 Dewyl nu de *Artischokken* geen Vorst kunnen verdragen, zo moet men bedagt zyn, om dezelve daar tegen te bewaren, 't welk geschied op twederley wyze, als eerstelyk, zo snyd men tegen de aankomende Vorst de Bladen omtrent een halve voet boven de Aarde af, bind de rest met een Teen by elkander, daar na hoogt men dezelve rondom met Aarde, tot ruim de helft na boven toe, aan, vervolgens overdekt men ze met los Stro of stroagtige Paarde mest; zo zullen ze niet ligt bevriezen.

Andere doen van Stroo ronde hooge Korfjes maken, op de wyze als Bye-korven, maar wat kleinder, deze stelpen ze over de Planten, na dat de Bladen op de voorgemelde wyze gekort zyn, en overdekken dezelve met Mest, Stro, enz., welke manier ook heel goed of nog beter is.

De tweede manier om ze voor de Vorst te bewaren, is, om ze tegen de aankomende Vorst geheel uit de Aarde op te graven, en, na dat de Bladen wat gekort zyn, in een lugtige Kelder in zand te planten, alwaar men ze laat tot 't Voorjaar toe, als de Vorst over is, als wanneer men ze weer in de Grond plant: dog dewyl ieder een juist geen ruime of lugtige Kelder heeft, zo kan men ze ook gemakkelyk bewaren; door middel van op een hooge droge plaats van de Tuin een langwerpig vierkante Kuil te graven van 4 a 5 Voeten breed, een paar Voeten diep, en lang naar de hoeveelheid der Artischokken; waar in men de Planten, na de Bladen een Voet boven de Wortel gekort hebbende, digt by malkander plant, en de Kuil by aankomende Vorst met Planken en daar over heen met Paarde-mest, Stroo, Bladen, enz, bekwaam dik overdekt, op welke wyze 'er geen Vorst by komen zal. Dog op wat manier men ze bewaart, 't zy in de Kelder, in een Kuil, of in haar plaats staan blyvende zo moet men ze t'elkens, als 't Weer verandert, en zagter word, ontdekken, en lugt bezorgen, om dat ze anders, lang gedekt en besloten byvende, schimmelen en verrotten: ook moet men ze altemets, by droog Weer van haar verrotte Bladen zuiveren.

§. 9. Schoon nu door de tweede manier de *Artischokken* zeer wel, en dikwils zekerder bewaart worden, als door de eerste, zo moet men nogtans deze verkiezen, als men vroege Vrugten begeert, want op deze wyze zal men ze in de maand Juny kunnen hebben; maar op de tweede dikwils niet eerder

als in Augustus of September. Edog 't kan dienstig zyn, als men ze op beide manieren bewaart, om zo wel laat als vroeg Vrugten te hebben.

§. 10. Wanneer 't nu in het Voorjaar gekomen is, en geen harde Vorst meer te vrezen staat, zo word de Mest weg gebragt, de aangehoogde Aarde rondom de in de grond staan geblevene Planten weg gedaan, de Planten gezuivert, en vervolgens de Aarde rondom dezelve wat geroert, dog in agt nemende, om de Wortels niet te krenken; welke roering in de Zomer nog eens, by donkere lugt of te gemoet ziende regen, dient hervat, waar door de Planten beter zullen groeijen.

§. 11. Om grote Vrugten te verkrygen, zo moet men de Planten in het Voorjaar ook van de overtollige uitspruitzels ontlasten, niet meer behoudende als 4 a 5 van de sterkste Spruiten, de overige wegbrekende of wegsnydende; moetende men tot dien einde de in de grond staan geblevene Planten tot aan de Wortel van de Aarde ontbloten, om de Spruiten beter te ontdekken; welke wegneming der Spruiten in 't vervolg van tyd tot tyd dient waargenomen aan die welke weer op 't nieuw uit de Wortel voortgekomen zyn, tot den tyd toe dat de Vrugt bekwaam tot het gebruik is. Ook moet men, om de Hooft-vrugt aan 't bovenste van de Steel te vergroten, alle de Uitspruitzels aan de Steel met de kleine Vrugten weg doen. Wanneer de Vrugt afgesneden is, moet men de Steel tot de Grond toe weg snyden, dan zal de Plant voor de Winter nog genoegzame bekwame Uitspruitzels maaken voor het volgende Jaar. Edog het gemelde wegdoen der Wortel-spruiten by continuatie, is hooftzakelyk te verstaan van die welke in de Winter op haar plaats zyn staan gebleven: die uitgenomen zyn geweest, insgelyks de jonggeplante en gezaaide, moet men, om dat ze later Vrugten geven, de Spruiten iets vroeger laten houden, alleen maar de overvloedige wegnemende.

Wyders zo moet men de Aarde rondom de in de Grond staan blyvende Planten jaarlyks in het Voorjaar met goede oude Koe-mest voorzien, en voorzigtig by de Wortels onderroeren. Dog de Planten kunnen niet langer als 3 a 4 Jaren op dezelve plaats staan blyven, als waar na ze op een ander wel toebereid Bed moeten verplant worden, indien men van te voren niet reeds een nieuw Bed aangelegt heeft; dewyl de Grond als dan niet kragtig genoeg meer is, de *Artischokken* genoegzaam te voeden om grote Vrugten voort te brengen.

Huishoudelyk Gebruik.

§. 12. Aangaande 't gebruik in de toebereiding van deze, by vele zeer geagte, Keuken-vrugt tot Spyze, dit geschied op verscheiderhande wyze, als eerstelyk, op de gemeenste wyze, zo worden de Artischokken in Water met wat Zout week gekookt, 't zy in 't geheel, of de Vrugt boven wat plat afsnydende; dan maakt men van Water, of beter van Bouillon of Vleesch nat, Boter, Zout, gestoten Peper, Muscaat en Foelie, en een weinig gestoten Biscuit met Zuiker een gebonden Sausje, en giet zulks over de Artischokken, die men op een Schotel gezet heeft. Men kan de Saus ook aldus maken: doet Vleesch nat in een Sause-pannetje, voegt 'er by een goede scheut Rynse of Rode Wyn, wat Zout, Peper, Muscaat, Foelie, Zuiker, en fyn gestoten Biscuit of Wittebrood, de Boter niet vergetende, laat 't dan wat koken en een gebonden Sausje worden, en gebruikt het als voren.

In plaats van de Wyn, kan men ook wel een scheutje goede Wyn-Azyn 'er by voegen.

De Bodems worden ook in Ragouts gegeten, en tot dien einde uit de Vrugten gesneden zynde, in Water gaar gekookt en by 't Ragout in de Pan gevoegt, dezelve een weinig daar mede latende doorkoken. Men maakt ook Pasteijen van de Artischokken en derzelver Bodems, dog hoe dit best geschied, zal ik aan de ervarene Koks overlaten.

Men

Men kan de Bodems ook in Boter fruiten, een weinig Zout, Peper en Foelie, of Gingber daar over ſtrojende, en dus opdiſſen.

§ 13. Wyders zo worden de Bodems ook zo wel rauw als gekookt, gelyk Salaad gegeten; de rauwe worden tot dien einde wel zuiver uit de Vrugt, en vervolgens in ſtukjes geſneden, dan met goede witte Boom-olie, Azyn, Zout en Peper toegemaakt, gelyk ander Salaad, wat witte Zuiker 'er byvoegende, dat de ſmaak zeer verbetert en aangenamer maakt. De gekookte worden insgelyks met Boom-olie, Azyn, enz. gegeten, of ook met een zuur Boter-Sausje.

§ 14. Wil men de Bodems der *Artiſchokken* in leggen om ze voor de Winter te bewaren, zulks kan geſchieden aldus, ſnyd de Bodems netjes uit de Artiſchokken en kookt dezelve in Water ruim half gaar, daarna laat ze verlekken en droogt ze met een zuivere doek af, vervolgens legt ze in een Pot, ſtrooit 'er wat Sout tuſſchen, en giet 'er een zwaare Pekel over waarop een verſch Ey dryven kan, zodanig, dat ze daarvan wel overdekt zyn: ten laatſten ſmelt Boter en giet dezelve over de Pekel ter dikte van omtrent een paar vinger breed; ſluit dan de Pot boven met een Papier digt en zet dezelve op een droge Plaats. Wanneer men nu van deze Bodems gebruiken wil, zo doet men de Boter van de Pekel af, en na zo veel van de Bodems uit de Pot genomen hebbende als men nodig heeft, ſmelt men de Boter en giet dezelve weer over de Pekel. NB. Men kan ook de geheele Artiſchokken half gaar koken en dan de Bodems 'er uit nemen.

By 't gebruik worden deze gezouten Artiſchokken met verſch Water uitgewatert, en dan toebereid gelyk de verſche, hier voren gemeld.

§ 15. De blauwe of violette Bloem-draatjes zyn zeer dienſtig om daar met de Melk te doen ſtremmen of dik worden, in plaats van het hier te lande gewoonlyke Stremzel, dat de Melk-Boeren gebruiken.

BESCHRYVING
VAN DE
ASPERGIE.

Namen.

§. 1. Dit Gewas word genoemt in 't *Nederduitſch*, Aſperge, Aſpargie, Aſparſie, Spargies, Coraal kruid. *Latynſch*, Aſparagus. *Hoogduitſch*, Spargen, Spargel, Corallen-kraut. *Franſch*, Aſperge. *Italiaanſch*, Aſparago. *Engelſch*, Sparagus. *Deenſch*, Sparges. *Zweedſch*, Sparis.

Zoorten.

§ 2. Daar zyn verſcheide Zoorten van *Aſpergies*, dog we hebben hier maar te handelen van twee Zoorten die in de Hoven gecultiveert worden, welke zyn:

1. DE WILDE ASPERGIE.

Aſparagus ſylveſtris, tenuiſſimo folio. *C. B. Pin.* 490. *Tournef. Inſt.* 300. *Boerh. J. A.* 2. 65.

Asparagus pratensis. *J. Baub.* 3. 725.
Asparagus Sylvestris. *Math.* 478.
Asparagus foliis setaceis caule herbaceo. *Linn. H. Cliff.* 120. *Flor. suec.* 272. *Roj. Prodr.* 28.

2. DE TAMME ASPERGIE.

Asparagus sativa. *C. B. Pin.* 490. *Tournef. Inst.* 300. *Boerh. J. A.* 2. 65.
Asparagus hortensis & pratensis. *J. Baub.* 3. 725.
Asparagus hortensis. *Dodon.*
Asparagus vulgaris. *Lob.*

Groey-Plaats.

§ 3. De eerste Zoort groeit hier en daar in *Hoog-* en *Neder-Duitsland*, *Frankryk*, *Engeland*, en elders in vogte zandige Weiden en andere vogte Gronden, inzonderheid omtrent de Rivieren; dus word die veel gevonden langs de *Rhynstroom*.

De tweede Zoort of *tamme Aspergie*, verschilt nergens in van de eerste, dan dat ze door de Cultuur in alle deelen groter groeit.

Grond- en Stand-plaats.

§ 4. De *Aspergies* begeren een losse, liefst zandige, vette, sterk gemeste, niet al te droge nog ook te vogte Aarde, en een opene dog warme zonnige plaats. Is 'er een Keuken gewas dat vette Aarde begeert, om groot te worden, zo is het dit, daarom kan men de Grond niet te vet maken, egter met een goede kennisse, en niet onverschillig.

Cultuur.

§ 5. Ze worden van Zaad aangeteelt, en de opgekomene jonge Planten daar na, 1 a 2 Jaren oud zynde, verplant. Men zaait 't Zaad in het Voorjaar in de gewoonlyke zaaityd, in de maand Maart of April, in een goede, vette, losse grond, waar by men agt geven moet, om het Zaad niet te dik te zaaijen, of de opgekomene jonge Planten te verdunnen, daar ze te digt staan, op dat ze zo veel te beter hare Wortels kunnen verspreiden, en dus welgevoeder en volmaakter Planten worden: Om die redenen ook zorg dragende, dezelve in 't vervolg van 't Onkruid wel schoon te houden.

§ 6. Om nu schone en grote *Aspergies* te verkrygen, die ieder een wenscht in zyn Tuin te hebben, zo kan men de Grond op de volgende wyze prepareeren: Na het terrein tot de Aspergies bepaalt hebbende, zo graaft men het zelve 1½ a 2 Voeten diep uit; of, als de Grond wat laag en vogt is, maar 1 Voet diep; de uitgegravene Aarde word aan weerskanten van de Greppel gesmeten, te weten die goed en Vrugtbaar is, maar de overige moet met Kruiwagens naar elders gebragt worden. Vervolgens brengt men in de uitgegrave Greppel een laag van een kleine halve voet dik oude vergane Koemest, 2 deelen, en 1 deel oude vergane Paarde-mest, en hier over daarna een laag van ongeveer een vierde Voet dik van de beste uit de Greppel gegravene Aarde, met een gedeelte Zand, indien de uitgegravene Aarde niet uit haar zelfs zandig genoeg is. Maar zo de uitgegravene Aarde geheel ondeugend of slegt was, dan moet men in 't geheel andere Aarde van een andere plaats doen aanbrengen, die los en vrugtbaar is, zynde de Hout- en Bladaarde hier toe boven maten dienstig, indien men zulke bekomen kan. Deze Aarde dan over de Mest gebragt zynde, moet die met dezelve wel doormengt en vereenigt, en vervolgens wat vast getrapt worden: dit gedaan zynde, word 'er weer een laag Mest en Aarde op de vorige laag gebragt en vermengt als voren: Hier mede by lagen continueerende tot dat de gemengde Grond 2 a 2½ Voeten hoogte verkregen heeft.

§ 7. De grond tot de Planting dan dus geprepareert zynde, worden de Planten in de Planttyd, geplaatst als volgt, men verdeelt 't Terrein in Reyen door middel van de Tuin-Linie, yder Rey 2½ Voeten van malkander; vervolgens deelt men

men de lengte dezer Reyen weer in zo veel gelyke delen, dat yder deel 2½ Voeten van malkander komt, mits dat de deelen tegen malkander over in de Reyen in 't verband komen; alwaar men in yder deel een Stokje steekt, die de plaats aanwyst waar de Planten geplant worden, gelyk nu volgt.

Vervolgens maakt men rondom deze Stokjes kleine platronde Heuveltjes van omtrent 1 Voet breed, en in het midden 3 a 4 Duimen hoog, op welke Heuveltjes men de jonge Planten daarna in diervoegen zet, dat de Wortels, die men te voren een weinig ingekort, en daar 't nodig is, gezuivert heeft, rondom het Stokje netjes uitgespreit leggen; 't welk gedaan zynde, worden dezelve met de beste vette, losse, wat zandige Aarde, die men tot dien einde van te voren uit oude Mest en Zand, beneffens andere goede Aarde toebereid heeft, overdekt, zodanig, dat de toppen der Planten 3 a 4 Duimen onder de oppervlakte van de Grond komen, en dat 'er tusschen 2 en 2 Reyen een Pad van 1½ Voeten blyft, dat wat lager als de Bedden is, en dat dus 't Terrein in lange Bedden te leggen komt, gelyk deze onderstaande Figuur nader verklaart.

§. 8. Indien men geen geprepareerde Aarde tot overdekking der Planten genoeg hadde, kan men, na dat de Planten alle wel overdekt zyn, de holten tusschen de Planten aanvullen met oude wel vergane Paarde en Koe-Mest, en die daarna met zand of losse zandige Aarde iets vermengen en daar na overdekken, tot dat de Bedden effen zyn.

§. 9. Zommige overdekken deze jonge Planten voorts met Aarde ter hoogte van 6 en meer duimen; maar dit is niet goed, om dat de Planten zo diep onder de Aarde begraven zynde, geen zo goed gewas in den beginne maken, waaraan zeer veel gelegen is, om in het vervolg schone grote Aspergies te hebben; om welke reden de bovenste grond, waarop ze geplant, en waarmede dezelve overdekt worden, ook in 't bezondere zeer los en deugdzaam zyn moet.

§. 10. Wanneer nu deze Planten, dus geplant zynde, opkomen, moet men dezelve in dit en de volgende Jaaren neerstig van Onkruid schoon houden; en zo 'er eenige mogten komen in de groey te manqueren, of slegt gewas te maken, zo moet men de plaatzen met Stokjes merken, om in de volgende Plant tyd andere in de plaats te planten.

§. 11. Tegen de Winter, als 't sterk begint te vriezen, is het dienstig, de Bedden met ruige Paarde-mest t'overdekken, want schoon deze Planten de Winterkoude kunnen verdragen, zo worden ze nogtans, terwyl ze dus jong zyn, te meer, om dat ze als nog niet diep onder de grond staan, door de Vorst, inzonderheid als die streng is, dikwils gekrenkt, waardoor ze in 't vervolg geen zo goede Groey maken, als ze anders wel zouden doen. Wordende 't ruige Stroo in het volgende Voorjaar met de klouw afgeklouwt, en dan de Bedden met nog een paar Duim dik goede Aarde verhoogt, welke met de Grond wat omgeroert word; als wanneer de Planten dan omtrent 5 a 6 Duimen diep geplant staan.

§. 12. In de Herfst van dit twede jaar na de Planting, graaft men de paden tusschen de Bedden uit, ter diepte van een groote Voet, verdeelt de uitgegraven Aarde over de Bedden, en vult vervolgens de Greppels weer met oude Paarde-Mest uit, waaronder men wat Sand en Blad- of Hout-aar-

de mengt; moetende de Meſt wel nedergetrapt worden, op dat die niet te veel zakt. Voorts dekt men de Bedden tegen de Vorſt, gelyk t' vorige Jaar, met Paarde-Meſt; welke Meſt in het volgende Voorjaar, 't ruige met de Klauw afgehaalt zynde, onder de boven grond geſpit word; waarby zorgvuldig moet agt gegeven worden, dat men de kruinen der Planten niet en raaket, waarvan ze zekerlyk zouden bederven, gelyk in het vervolg altoos by de roering des Gronds dient waargenomen.

§ 13. Men kan in dit Jaar, zynde 't derde na de Planting, een begin maken met de Steeking der *Aspergies*, dog dit moet niet lang en maar tot omtrent half Juny geſchieden. Ook moet men de nageplante (§. 10.) overſlaan.

§. 14. In de Herfſt van dit derde Jaar, graaft men de Paden weer uit, en ſmyt de in het vorige Jaar in de Paden gebragte Meſt, die nu meeſt vergaan en tot Aarde geworden is, over de Bedden, en vult de Greppels weer met oude Meſt aan, gelyk in het vorige Jaar; Maar 't is nu niet langer nodig de Bedden tegen de Vorſt met Paarde-Meſt te overdekken, dewyl de Planten nu ſterker geworden en met meerder Aarde overdekt zynde, de Vorſt genoegzaam kunnen tegenſtaan.

§. 15. In het vierde en de volgende Jaren continueert men de Paden uittegraven en weer met oude Meſt &c. aan te vullen als in de vorige Jaren (§. 12-14.), waardoor de Bedden haare Jaarlykze bemeſting ontvangen; dog men kan na het derde Jaar de Meſt maar boven op de Bedden brengen, en in de Herfſt of in 't volgende vroege Voorjaar onder ſpitten.

§. 16. In dit vierde Jaar begint men deze nieuwe Aſpergies eerſt na gewoonte te ſteeken, dog dient nooit langer te geſchieden als tot omtrent *St. Jan*, waarnaa men ze moet laten opſchieten; dewyl 't zeker is, dat ze door 't al te lange ſteeken zeer verzwakt en klein worden, doordien ze dan meer Spruiten maaken.

Ook moet men noit de heel kleine dunne Aſpergies ſteken, maar opſchieten laaten, ſchoon andere van ander gevoelen zyn, want indien men deze ſteekt, zullen in het volgende Jaar nog kleiner in haar plaats voortkomen, daar in tegendeel, als men ze ſtaan laat, zo worden ze in het vervolg ſterker.

§. 17. By de Steeking moet men de Aarde zo diep als mogelyk is rondom de *Aspergies*, die men ſteeken wil, wegdoen, om die geene te ontdekken die dikwils naaſt dezelve voortkomen; en om dus dezelve niet met af te ſnyden of te bederven. Moetende voorts de *Aspergies* zo kort, dat is zo digt by de kruinen der Planten ſchuins afgeſneden worden als 't doenlyk is; dog ook zorgdragende dat men niet in de kruinen ſnyd, welk de Plant zoude krenken en verzwakken.

Hoe lang ze boven de Aarde moeten geſchoten zyn, als men ze ſteekt, daarin is men 't niet eens, zommige begeeren dezelve wanneer ze maar even uit de Aarde kyken, en dus nog geheel wit zyn; andere, wanneerze een Duim of iets meer lang boven de Aarde gegroeit zyn, om dat 'er dan meer Vleezigheid aan is, waarin ieder Eigenaar maar aan zyn Hovenier te ordineeren heeft, hoedanig hy 't begeert: zynde nogtans 't eerſte nu 't meeſt in gebruik.

§. 18. Wanneer de groey der opgeſchotene *Aſpergies* in de Herfſt gedaan is, ſnyd men de Steelen naaſt de Grond af, dog dit dient niet alte vroeg te geſchieden, om dat anders de Planten beginnen weer nieuwe Spruiten te ſchieten, inzonderheid als 't een zagt Najaar is, waar door ze verzwakken: De afgeſneden Stelen kan men op de Bedden verbranden, en de Aſch over de Bedden ſtroojen, welke zeer veel tot voedzel voor de Planten dient. Men moet ook zorg dragen, om 't Zaad, dat is de Beſien, die op de Grond gevallen, en niet met verbrand zyn, wel op te zoeken, dewyl anders vele in het volgende Jaar ſpruiten, en de Bedden met kleine onnutte Planten vervullen.

§. 19.

§. 19. De beste tyd om de *Aspergies* te planten, is in de Maand Maart of in het begin van April; Men moet derhalven zo vroeg met het prepareeren van de Grond beginnen als 't maar doenlyk is, om de Grond in de gemelde tyd klaar te hebben. Dog ik houde 't beter, om deze preparatie des Gronds in de Herfst te doen, en dezelve in het volgende Voorjaar te beplanten, waar door men zo veel te zekerder in het Voorjaar op bequame tyd gereed tot de Planting zal kunnen zyn, en de Grond ook wat verzakken kan. Daar zyn 'er, die de Planting, na dat de Grond toebereid is, voorts in de Herfst doen, dog de Voorjaars-Planting is veel beter, dewyl de jonge Planten dan voorts in 't gewas komen, en niet van de Winterkoude hebben te lyden, die haar, in de Herfst geplant zynde, meer aandoet als daarna wanneer ze bewortelt en Wortel-vast zyn.

§. 20. Zommige, willen dat men beste *Aspergies* kan teelen zonder verplanting, zaayende tot dien einde, 3 a 4 Korls Zaad in kleine kuiltjes, die in diergelyke order en distantie als hiervoren, §. 7. aangewezen is in de toebereide Grond gemaakt zyn; dog deze manier is niet goed, om dat deze *Aspergies* langzamer aankomen en geen zo goede maar groener ongeuriger smaak hebben als de verplante.

§. 21. Daar zyn ook nog wel andere Manieren, om de Grond tot *Aspergies* te prepareeren, maar dewyl die zo goed niet zyn als de voorheen gemelde zo zal ik daarvan niets melden; die myne manier opvolgt, zal zig niet bedrogen vinden en zyn kosten in het vervolg, door verkryging van schone, grote *Aspergies*, die by yder even zeer geagt en begeert zyn, wel besteet vinden. Dog dit moet ik nog aanmerken, dat indien men NB. wat *Schaaffel* van *Hoorns*, dat men by de Kam-makers en andere die in Hoorns arbeiden, vind, als mede Sand en Slyk uit Moerassen daar veel Riet groeyt, onder deze Mest en Aarde mengt, zulks de groey en grootheid der *Aspergies* wonderbaarlyk bevordert, hebbende door deze en diergelyke bequame vette Preparatie-middels *Aspergies* zien groeyen en zelfs voortgebragt, die 1 a $1\frac{1}{2}$ Duimen in *Diameter* dik waren.

§. 22. Men kan de *Aspergies-bedden* Jaarlyks bezaayen met Keuken-Gewassen die klein of niet zeer uitgebreid groeyen, en geen grote en diepe Wortels maken, als B. V. met *Ajuin*, *Porrey*, *Krop-Salaad*, *Radysen*, &c. om dus meer van de Grond te profiteeren; dewyl die Gewassen de *Aspergies* weinig hinder doen en de Grond niet verminderen; vermits de Grond door de Jaarlykze bemesting in staat van vrugtbaarheid onderhouden word: Edog om de waarheid te zeggen, als men grote *Aspergies* heeft of begeert, zo is het nogtans beter, den Grond alleen voor de *Aspergies* te laten.

Zaadwinning.

§. 23. Het *Aspergie-zaad* word gewonnen van de beste, grootste, witste, en gladste *Aspergies*, die men tot dien einde met Stokjes merkt en laat opschieten; vervolgens 't Zaad in de Herfst wel ryp geworden zynde, 't welk is, wanneer de Besien volkomen rood zyn, en de Steel begint te verdorren, dan snyd men de Steel af, strykt de Besien van de Takken, en legt ze ergens op een hoop een week 3 a 4 te broeyen; daarna doet men ze in een Pot of Tobbe, giet 'er Water by, en vryft ze daarin in stukken, zo zal 't Zaad na beneden op de Grond zinken, maar de Basten op 't Water dryven, die men dan met 't Water kan weggieten, vervolgens weer verscheide malen versch Water by 't Zaad doende, om het volkomen zuiver te maken, waarna 't zelve op een doek in de Lugt en Zon te drogen gelegt, en droog zynde in een Sakje op een droge plaats bewaart word. 't Saad kan niet wel langer als 1 a 2 Jaren tot de Saajing bequaam blyven.

Vervroeging.

§. 24. Nu moet ik nog iets zeggen van het vervroegen der *Aspergies*, om dezelve in de Winter en het vroege Voorjaar te hebben: Deze vervroeging geschied op tweederhande

wyze, als 1. in de Grond waarin ze geplant ſtaan. 2. De Planten uit de Grond nemende en dezelve in een Broeybak plantende.

§. 25. De eerſte manier van Broejing geſchied aldus: Men graaft in de Maand *November*, *December*, *Januarius*, of *Februarius*, naar dat men de *Aſpergies* vroeger of laater begeert, rondom 't Bedde, of van een gedeelte van 't zelve, een Greppel, ter diepte en breete van omtrent 1½ a 2 Voeten; deze Greppel word met verſche broejende Paarde-Meſt aangevult, en de Meſt vervolgens nog 1½ a 2 Voeten hoog boven de oppervlakte van het Bed opgezet, mits dezelve van 't begin af geduurig wel trappende, op dat dezelve daarna niet alteveel zakt. Het Bed dus rondsom met Meſt op de gemelde hoogte omzet zynde, dekt men t' zelve, van boven, digt toe, door middel van Planken of iets anders diergelyks dwers over heen op de Meſt te leggen, invoegen dat 'er een hol onder de Planken blyft; vervolgens overdekt men deze Planken met 1 Voet of meer dik verſche Strooagtige Paarde-Meſt, dog alvorens 't Bed van boven geſloten word, moet men de boven Grond des Beds wat roeren en los maken, om de uitſpruiting der *Aſpergies* te bevorderen.

Deze Meſt vervolgens aan het broejen geraakt zynde, verwarmt de naburige Grond des Beds en allenxkens 't geheele Bed, byna even als natuurlyk, invoegen dat de *Aſpergies* aan de groey en het ſpruiten geraken, en 2 a 3 Weeken na dat de Meſt 'er by gebragt is, boven de Grond ten voorſchyn komen, wat vroeger of later, naar dat het Weer zagter of kouder is, of ook naar dat de Meſt meer of minder broeyt; weshalven men omtrent gemelde tyd eens een hoek van 't Bed opent, om te zien of de *Aſpergies* ten voorſchyn komen, en indien men 'er verneemt, zo ontdekt men 't geheele Bed. Welk men daarna, de *Aſpergies* afgezogt hebbende, zo ras weer toedekken moet als 't mogelyk is, om de warmte in de Aarde te behouden. Een dag 4 a 5 daarna kan men weer nazien, omtrent welke tyd doorgaans weer een party *Aſpergies* boven de Grond is; en zulks in 't vervolg nog verſcheide reyzen, tot dat de warmte van de Meſt vervlogen is.

§. 26. Wanneer men beſpeurt, dat de Meſt niet genoeg broeyt, of door Regen, Sneeuw, of Vorſt in de broejing verhindert word, gelyk zomtyds gebeurt, invoegen dat de hitte niet genoeg is om de Grond te verwarmen, zo moet men niet verzuimen, de Meſt te roeren, en nog meer (verſche) 'er by te brengen, want anders de eerſte moeite te vergeefs zoude gedaan zyn, doordien 'er geen *Aſpergies* verſchynen zouden. Dus ook, wanneer de warmte der Meſt, als men reeds eens geſtooken heeft, begint te vervlauwen, moet men de Dek Meſt geheel wegneemen, en nieuw broejende in de plaats brengen, of ten minſten de oude met nieuwe vermengen. Ook dient 't Bed, om 't zelve bequamelyk te kunnen verwarmen, niet alte breed te wezen.

§. 27. Men kan deze Broejing ook op de volgende wyze verrigten, welke wat minder moeite en omſlag geeft; Na de Greppel als voren (§. 25.) rondom 't Bed uitgegraven hebbende, vult men die met broejende Paardemeſt aan, daarna ſtelpt men over de Stoelen der *Aſpergies*, (de Grond van te voren wat geroerd hebbende) wyde Potten, of in plaats van die, dat beter houde, expres tot dien einde van Stroo, op die wyze als Beykorven, dog niet hoog maar platter) gevlogte wyde Korven, die 1½ a 2 Voeten wyd en 1 Voet hoog zyn, dat van weinig koſten is, indien ze den Hovenier niet zelfs maken kan, en die verſcheide Jaren kunnen duuren: Vervolgens overdekt men de gehele oppervlakte des Beds rondom en de Potten of Korven, met broejende Paardemeſt, ter dikte van 2 Voeten of meer, dan zullen de *Aſpergies* als voren aan de Groey raaken en onder de Potten of Korven na verloop van omtrent 14 dagen ten voorſchyn komen, weshalven men als dan altemets eens na zien moet,

om

om ze by tyds, eer ze al te lang worden, te ſteken: Verders in agt nemende 't geen te voren wegens de Meſt (§. 25.) gezegt is.

§. 27. Zommige zyn gewoon, om de broejende Meſt maar alleen op de bovenvlakte van het Bed dik te leggen, zonder een Greppel rondom te graven, nog ook Potten of Korven over de Stoelen te ſtelpen, alleen maar eenige lange Stokjes ter plaatze daar de Stoelen zyn te ſteeken, tot een teeken om de plaatzen der Steelen daarna te vinden; dog dit keure geheel af; want ſchoon dit minder omſlag maakt als de vorige manieren, en de hitte van de Meſt de grond dus genoegzaam verwarmen kan, om de *Aſpergies* te doen uitkomen, zo kan het nogtans niet anders zyn, of daar worden by het ontdekken veele *Aſpergies* gebroken, hoe voorzigtig dat 'er ook te werk gegaan word: Daarenboven de *Aſpergies* boven haar geen *ruimte* hebbende, maar in de Meſt opwaſſende, zo worden de meeſte krom en onaanzienlyk, behalven nog, dat ze een quade geur en ſmaak van de Meſt aantrekken en 't werk gantſch niet zindelyk is.

§. 28. De *Aſpergies-Planten* die op deze gemelde maniere geforceert worden, lyden wel veel maar zyn niet geheel bedorven, gelyk zommige menen, maar zullen in de volgende groey-tyd in 't Voorjaar op 't nieuw *Aſpergies* uitleveren, hoewel klein en teder, om dat de broejing de Wortels zekerlyk verzwakt.

§. 29. Wat aangaat de tweede manier om de *Aſpergies* te broejen, als men dezelve uit de Grond graaft, (§. 24. No. 2.) zulks geſchied als volgt; Men maakt een Broeybak van 2 a 2½ Voeten hoog verſche Paarde meſt op de *ordinaris* wyze, zulks van boven met ¼ a ½ Voet loſſe Aarde overdekkende, waarop men de uitgegravene *Aſpergie-Planten*, de Wortels een goed gedeelte ingekort hebbende, digt aan malkander zet, en daarna met 8 a 9 Duim hoog loſſe Aarde, of met half vergane Rund overdekt; vervolgens zet men een houten Bak op deze Aarde of Rund, om 'er Glazen op te leggen, die men by koude, als mede voor Regen, 's Nagts met Matten overdekken moet, en als 't ſterk vrieſt, moet men de Bak, inzonderheid als ze niet ſterk genoeg broeide, ook nog rondom met Meſt omzetten; dog ook lettende dat de Bak niet te ſterk broeit, en de Planten niet verbranden.

Op deze wyze zullen de Planten binnen korten uitſpruiten en boven de Grond verſchynen, die men dan van tyd tot tyd ſteken kan; edog deze worden zelden zo dik als die uit de vrye Grond gebroeit worden, ook zyn de Planten daarna nergens meer nut toe; Men gebruikt derhalven hier toe doorgaans oude Planten, die by na uitgedient hebben.

Huishoudelyk Gebruik.

§. 30. Nu nog iets van het gebruik der *Aſpergies* in de Keuken en derzelver toebereiding, 't welk inzonderheid op driederley wyze geſchied; als ten eerſten, op de gewoonlykſte wyze worden dezelve in Bosjes gebonden, en in Water met wat Zout bekwamelyk murf gekookt, vervolgens weer uit 't Bos los gemaakt zynde, ordentelyk rondom in een Schotel gelegt, en met geſmolte Boter, Zout en geraspte Muſcaat, of met een gebonden Sausje van Boter en Muſcaat gegeten, dat een zeer aangenaam, geagt, en gezond Tafel-geregt is; wordende de *Aſpergies* inzonderheid geprezen, als dienſtig voor de Lever, Nieren, en 't Graveel, verwekken de Piſſe; en 't is aanmerkelyk, dat de Piſſe, na 't eten van *Aſpergies*, een zeer ſterk ſtinkende Reuk heeft. Ten tweeden, zo worden de *Aſpergies* ook, als voren murf gekookt en weer koud geworden zynde, gegeten als Salaad met Boom-olie, Azyn, Zout en Peper, of warm met een zuur Boter-ſausje. En ten derden, worden de *Aſpergies*, namelyk het weeke, mergagtige, in kleine ſtukjes geſneden zynde, gekookt in allerley Soppen, inzonderheid by Hoender-, Lam- en Kalfvleeſch, 't zy alleen of benevens andere geurige Wortels, als Peterſelie-, Scorſeneer-, Salſsfy-wortels, Selderie, enz, moetende op 't laatſt in 't Sop gedaan worden, om dat ze ras week zyn, en anders al te week zouden worden.

BESCHRYVING
VAN DE
AVERUIT.

Namen.

§. 1. DIt Kruid-Gewas word genoemt in 't *Nederduitsch*, Averruit. Averone. *Latynsch*, Abrotanum mas. *Hoogduitsch*, Stab-wurtzel. Garten-kraut. Camffer-kraut. *Fransch*, Avrone male. Avrone. *Engelsch*, Southern-wood. *Deensch*, Abrod. *Sweedsch*, Abrodd.

Zoorten.

§. 2. Hiervan worden hoofdzakelyk twee zoorten in de Moes-Tuinen gequeekt, als

1. DE GROTE AVERUIT.

Abrotanum mas augustifolium majus. *C. B. Pin.* 136. *Tournef. Inst.* 459. *Boerh. J. A.* 1. 127.

Abrotanum vulgare. *J. Bauh.* 3. 192.

Abrotanum mas. *Dodon. Lob.*

Artemisia foliis ramosissimis setaceis, caule erecto. *Linn. H. Cliff.* 83. *Hort. Ups.* 257. *Mat. med.* 385. *Roj. Prodr.* 154.

2. DE KLEINE AVERRUIT.

Abrotanum mas augustifolium minus. *C. B. Pin.* 136.

Abrotanum cum pulchris corymbis. *J. Bauh.* 3. 194.

Abrotanum odoratum humile. *Dodon.*

Abrotanum odoratum humile densè fruticosum. *Lob.*

Groey-Plaats.

§. 3. Deze Gewassen groejen in *Napels*, *Sicilien*, *Syrien*, *Cappadocien*, *Siberien*, &c.

Grond en Stand-plaats.

§. 4. Beminen een gemeene goede, losse Grond, en een opene Standplaats.

Cultuur.

§. 5. Worden door Scheuring ligtelyk in de gewoone plant-tyd, in 't Voorjaar, voortgeteelt, en op Bedden op 1½ a 2 Voeten distantie geplant: Men plant ze ook wel tot Boordzel rondom Bedden, die men onder de Scheer houd, en dat niet qualyk staat, dewyl ze digt groejen; waartoe inzonderheid de kleine zoort 't dienstigst is, dog welke by ons niet zeer gemeen of bekent is.

Huishoudelyk Gebruik.

§. 6. Aangaande 't gebruik van dit Kruid in de Keuken, dit is zeer weinig en genoegzaam alleen maar dat men 't zelve zomtyds benevens andere Kruiden in de Kruidwynen doet; en men houd haar deugt zeer na over een komende met de *Alsem*, kunnende in haar plaats gebruikt worden, dewyl ze zo bitter en onaangenaam van smaak niet is; hoewel de *Alsem* in der daat kragtiger in de by de Alsem gemelde gebreken is.

Uiterlyk word de *Averuit* geprezen voor 't Haar-uitvallen; als mede voor de dikke en ander quade Schurft op 't Hooft der Kinders, als men dezelve in Water of Wyn kookt en het Hoofd 'er met wascht; waarby men met nut wat Wortels van *Patich*, of *Tabaks-bladen*, en als een Erte groot *Aluin* voegt.

BESCHRY-

BESCHRYVING
VAN DE
BASILICUM.

Namen.

§. 1. Dit zeer welruikend eenjarig Kruid-gewas word genoemt in 't *Nederduitsch*, Basilicum of Basilien-kruid, *Latynsch*, Ocymum, Basilicum. *Hoogduitsch*, Basilicum, Basilge. *Fransch*, Basilic. *Engelsch*, Basilicum. *Deensch*, Basilicke. *Zweedsch*, Basilika.

Zoorten.

§ 2. Daar zyn veele Zoorten of liever veranderingen van, dog die in de Moes-tuinen gecultiveert werden, zyn de volgende:

1 HET GEMEEN GROOT BASILICUM.

Ocymum cargophyllatum majus. *C. B. Piri* 2. 26. *Tournef. Inst.* 203. *Boerh. J. A.* 1. 170.

Ocymum odoratum five Basilicum. *J. Banh.* 3. 245.

Ocymum maximum. *Dodon.*

Ocymum maximum Cargophyllatum. *Lob.*

Ocymum foliis ovatis glabris. *Linn. H. Cliff.* 315. *Hort. Ups.* 168. *Mat. med.* 106. *Roj. Prod.* 322.

2. HET KLEINE OF EDELE BASILICUM.

Ocymum minimum. *C. B. Pin.* 2. 26. *J. Baub.* 3, 247. *Tournef. Inst.* 203. *Boerh. J. A.* 1. 170.

Ocymum minimum Amaraci figura garyophyllatum, *Lob.*

Ocymum miuus. *Dodon.*

Ocymum caryophyllatum minus. *Tab.*

Ocymum foliis ovatis incanis. *Linn. H. Cliff.* 315. *Roy. Prod.* 322.

Ocymum foliis ovatis integerrimis. *Linn. Hort. Ups.* 107.

Groey-Plaats.

§ 3. Deze twee Zoorten groeijen natuurlyk op 't Eyland *Ceylon* en elders in *Indien*. Daar zyn verscheide Mede-zoorten van, als, van de grote Zoort met groter, of kleiner, bruine of zwartagtige, gekrulde, blaasagtige, gekertelde &c. Bladen; en van de kleine, met gryze, en purper-of zwartagtige Bladen, die alleen van de Liefhebbers der Gewassen in de Hoven gecultiveert worden: en die ik ook alle zelfs, met meer andere Zoorten of Veranderingen, meer als eens by malkander in de Tuin van de Doorlugtigste Vorstin, de Princesse Weduwe MARIA LOUISA van Oranjen, geborene Princesse van de grote Landgraaf CAREL van Hessen-Cassel, alhier te Leeuwarden met veel genoegen gekweekt heb.

Grond- en Stand-Plaats.

§ 4. Dezelve beminnen een goede, losse, liefst zandagtige, vette Aarde, en veel warmte.

Cultuur.

§. 5 Haar voortteling geschied door 't Zaad, het welk in de maand April of May in een niet al te warme Broei-bak, of in een of meer Potten, die men in een warm Broey- of Rund-bak zet, gezaait word; wordende de jonge Planten daar na in de maand van May, als de koude Nagten over

zyn, (dewyl ze geen de minſte Koude, nog minder Vorſt kunnen verdragen,) op Bedden of elders op een goede warme plaats, op 1 kleine voet diſtantie, verplant: komende haar Cultuur na genoeg over een met die van de *Marjoleine*; dog zyn wat tederder, en dezelve tieren beſt als men ze onder Glazen houd; inzonderheid om 'er ryp Zaad van te winnen, dat in de open lugt by ons niet of bezwaarlyk ryp word; het Zaad duurt twee Jaaren.

Huishoudelyk Gebruik.

§. 6. Het *Baſilicum* word in de Keuken gebruikt, gelyk andere fyne Kruiden, om de Soppen en Sauſen geurig te maken, inzonderheid groen. Eenige voegen de jonge Bladen ook, als een Toekruid, by Krop-Salaad, waar aan ze een aangename geur geven, en gezond zyn, zynde inzonderheid Hooft- en Hertverſterkend.

§. 7. Daar is nog een mede zoort van, die over de Winter duurt, wordende genoemt.

3. WINTER-BASILICUM.

Ocymum zeylanicum perenne fructuscens, folio calaminthæ nonnihil ſimilis. *Boerh. J. A.* 4. 170.

Ocymum foliis lanceolato-ovatis, radice perenni. *Roy. Prodr.* 322.

Deze zoort moet onder Glazen gekoeſtert, en s'Winters in de getemperde Kas over gehouden worden; Haar voortqueeking geſchied door 't Saad, of door ſteeking der Takjes; dog men vind ze weinig anders dan in de Academie-Tuinen, en by zommige Liefhebbers van vreemde Kruiden.

BESCHRYVING
VAN DE
BERNAGIE.

Namen.

§. 1. Dit eenjarig Gewas word in 't *Nederduitſch* ook genoemt, Borrage. *Latynſch*, Borrago. in 't *Hoogduitſch*, Borretſch. *Franſch*, Bourrache. *Engelſch*, Borrage. *Deenſch*, Borretz. *Sweedſch*, Stoffer-Blomme.

Hiervan zyn verſcheide Zoorten, maar die in de Moes-Tuin gecultiveert word van de voornaamſte Botaniſten genoemt.

Borrago floribus cœruleis, *Tournef. Inſt.* 133. *Boerh. J. A.* 1. 188. *J. Baub.* 3. 574.

Bugloſſum latifolium, Borrago flore cœruleo. *C. B. Pin.* 256.

Borrago. *Dodon.*

Bugloſſum latifolium. *Lob.*

Borrago calycibus patentibus. *Linn. H. Cliff.* 44. *Roy. Prod.* 403.

Borrago foliis omnibus alternis, calycibus patentibus. *Linn. H. Upſ.* 34. *Mat. med.* 63.

Haar Bloem is meeſtentyts ſchoon Hemels-blauw; maar daar is een mede zoort van die witte Bloemen heeft, anders nergens in van de vorige verſchillende, dog is zeltzamer:

En

En dit Gewas bloeyt meest de geheele Zomer door, dat niet onaangenaam is, om daardoor de Bloemen lang te kunnen hebben.

Groey-Plaats.

§. 2. Dezelve groeit natuurlyk in *Frankryk*, *Italien*, en nu ook in zommige Gewesten van *Duitschland*, door 't verstrooide Zaad.

Grond en Standplaats.

§. 3. Wil in allerley, dog liefst vette Gronden zeer wel tieren, en begeert liefst een open Lugt.

§. 4. Haar vermeerdering is ligt, geschiedende door 't Zaad, dat in 't Voorjaar ergens op een Bed, niet al te dik, gezaait word; en daar ze eens gezaait is, komen Jaarlyks door 't nedergevallen Zaad jonge Planten in overvloed voort, zo dat men ze maar eens heeft te zaayen, om ze in de Tuin te hebben.

Zaadwinning.

§. 5. Het Zaad word ligtelyk gewonnen en vergadert zo ras 't zelve ryp geworden is: Het zelve duurt 3 Jaar.

Huishoudelyk Gebruik.

§. 6. Men gebruikt de Bladen in de Keuken tot een groen Mengel-Moes onder andere Moes-Kruiden. De Bloemen dienen in haar tyt niet alleen als een Toekruid by Krop-Salaad, maar ook door haar bevallige blauwe koleur om de Schotel te vercieren; wordende gezegt zeer Cordiaal of Hertversterkende en vrolyk makende te zyn; weshalven men ze ook veel tot May-dranken, met andere Kruiden en Bloemen, op Wyn zet.

Tot dien einde maakt men 'er ook een *Conserv* van, welke zeer dienstig is voor zwaarmoedige Menschen, altemets een Brok van gegeten. Deze Conserv kan op de volgende wyze ligtelyk gemaakt worden: Neemt een gedeelte Bernagie-Bloemen, zo veel gy wilt, stampt dezelve in een steenen of houten Mortier, en doet 'er onder 't stampen beste witte Poejer-Zuiker by, zodanig, dat de Zuiker met de bloemen in 't stampen doormengt worde: Moetende zo veel Zuiker hiertoe gebezigt worden als de dubbelde zwaarte der Bloemen bedraagt, die men tot dien einde van te voren weegt: Daarna bewaart deze Conserv in een houten of blikken Doos op een drooge plaats. Als men 'er in 't stampen wat van de buitenste geele Schil van Citroenen of Limoenen, en een weinig heel fyn gestoten Canneel met ondermengen wil, zal 't zo veel te kragtiger hertsterkende en vrolyk makende wezen.

§. 7. Men kan ook op de volgende wyze van deze en meer andere Bloemen een niet onaangename *Conserv* bereiden, hoewel met wat meer moeite en tyd. Neemt 't wit van Eyers klopt 't zelve geheel tot schuim, hiermet maakt de gezuiverde Bloemen vogt, vervolgens bestrooit dezelve met fyne beste witte Canarie- of andere goede Poejer-Zuiker, die niet vetagtig is, en droogt ze in de Zon, of by een warme Kagchel; droog zynde bewaard dezelve in een Doos op een droge plaats. Op deze wyze blyven de Bloemen geheel en behouden haar Koleur.

BESCHRYVING
VAN DE
B E T E.

Namen.

§. 1. DIt Keuken-Gewas word genoemt in 't *Nederduitsch*, Bete. Biete. *Latynsch*, Beta. *Hoogduitsch*, Beisze. Beis-Kool. Mangolt. Römischer Kohl. *Fransch*, Bette. Poirée. *Engelsch*, Beete. *Deensch*, Bede. *Sweedsch*, Mangolt.

Zoorten.

§. 2. Daar zyn verscheide zoorten van, welke alle in de Moestuinen gecultiveert worden, als,

1. DE GEMEENE GROENE BETE.

Beta communis seu viridis. *C. B. Pin.* 118. *Tournef. Inst.* 501. *Boerh. J. A.* 2. 94.

Beta. *Linn. H. Cliff.* 83. *Hort. Upf.* 56. *Mat. med.* 38. *Roy. Prodr.* 220.

2. DE GEMEENE WITTE OF GEELE BETE.

Beta alba vel pallescens. *C. B. Pin.* 118. *Tournef. Inst.* 501. *Boerh. J. A.* 2. 94.

Beta candida. *J. Baub.* 2. 961. *Dodon.*

Beta alba, *Lob. & Vulgo.*

3. DE GEMEENE RODE BETE.

Beta rubra vulgaris *C. B. Pin.* 118. *Tournef. Inst.* 501. *Boerh. J. A.* 2. 94.

Beta rubra. *Dodon.*

Beta rubra vulgatior. *Lob.*

4. DE GROTE OF ROOMSE GROENE GEELE OF WITTE BETE.

Beta pallide virens major. *C. B. Pin.* 118. *Tournef. Inst.* 501. *Boerh. J. A.* 2. 94.

5, DE GROTE ROOMSE RODE BETE.

Groey-Plaats.

§. 3. De eerste zoort groeit natuurlyk aan de Zeekanten van *Nederland*, *Engeland*, *Frankryk* &c. waar van de twede en derde zoort Veranderingen zyn. De vierde en vyfde zoort, die veel groter als de voorgaande van Bladen en Struik worden, groejen natuurlyk in *Sicilien*, *Kandien*, *Syrien*. Van deze zyn nog eenige Mede-zoorten, alleen van de vorige verschillende dat ze fraaye witte, geele, oranje koleurde, of rode Ribben en Aderen hebben. Dog men ziet ze hier te lande zeldzaam.

Grond en Stand-plaats.

§. 4. Alle deze zoorten beminnen een sterke, vette, welgemeste, wat vogtige Grond, en een opene Lugt, en kunnen onze Winter koude wel verdragen, dog de geele of witte zoorten zyn 't tederste.

Cultuur.

§. 5. Ze worden gequeekt door 't Zaad, dat in 't Voorjaar niet alte digt gezaait moet worden, of te digt opkomende, kan men 't overvloedige by 't wieden verdunnen, zodanig, dat de Planten omtrent een halve Voet van malkander staan. Dog de *Roomse Beete* word doorgaans verplant op Bedden, op een Voet distantie; maar men kan ze ook zaayen, zon-

der

der daarna te verplanten, in kleine Grebbels, naar de Tuin-Linie in order gemaakt, op een Voet diſtantie; men legt 2 a 3 Zaden in elk Greppel, dog met die intentie, om, als de zaden alle opkomen, maar een Plant, die 't beſt en fleurigſt is, ſtaan te laten, en de overige uit te trekken, die men, zo men wil, elders verplanten kan. Zommige verplanten de gemeene Bete ook, in meening om ze daar door groter te doen worden, dog agte beter om ze onverplant te laten doorgroejen ter plaatze daar ze gezaait is; mits dat de Grond vet genoeg zy, en men dezelve niet te digt laat ſtaan.

Zaad-winning.

§. 6. De *Bete* ſchiet eerſt 't tweede Jaar in 't zaad; en om zulks te winnen, zo heeft men maar 't rype Zaad van de beste Struiken te vergaderen, wel te drogen, ſchoon te maken, en vervolgens te bewaren; 't zelve duurt maar 2 a 3 Jaren.

Huishoudelyk Gebruik.

§. 7. Aangaande nu 't Huishoudelyk Gebruik der Bete, dezelve dient in de Keuken zeer veel tot Soupen, en ook tot een groen Moes, 't zy alleen, of onder andere Moes-Kruiden gemengt; zynde een gezond Kruid, inzonderheid voor Hypochondriake en aan verſtoptheid des Buiks onderhevige Menſchen, want ze opent en loqueert, de witte of geele Bete word 't meeſt geagt, dewyl ze zagter of malſer van aart is als de groene of roode.

§. 8. Uit de Steelen en Ribben, inzonderheid van de Roomſche Bete, kan een heel goed Eeten toebereid worden, als men dezelve ſchilt, en vervolgens met Bouillon of vet Vleeſchnat, Boter, en Muscaat &c. opſtooſt, en het nat ten laatſten een weinig met Meel of Eyers gebonden maakt.

§. 9. Ook kan men deze geſchilde Steelen, in Water week gekookt zynde, met Boom-olie, Azyn en Peeper, of met een goede zuire Boter-Saus, als een Sallaad Eeten.

§. 10. Om de verſche Bladen der *Beete* in de Winter by vorſtig weer en Sneeuw altyt tot 't Keuken gebruik te kunnen hebben, zo kan men dezelve, als dan met los Stroo dik overdekken, dog op dat 't Stroo de bladen niet zoude kneuſen, zo legt men ſtruikige Erte- of andere Ryſen op en tusſchen de Planten, en hier op 't Stroo; of op een andere wyze, dat niet zwaar te practiſeren is.

§. 11. Als iemand een verſtopte Neus heeft van verkoudheid, die neme wat Sap uit de bladen, dog beter uit de Wortel van *Bete*, en ſnuiven het in de Neus op, hy zal haaſt opening verkrygen.

BESCHRYVING VAN DE BETE-WORTEL.

Namen.

§. 1. Dit is een Mede-zoort, of liever verandering, van de voorheen gemelde rode Beet, daarvan niet verſchillende, dan dat ze dikker en Bloedrode Wortels heeft. Dezelve word genoemt in 't *Nederduitſch*, Roode Bete-Wortels. *Latynſch*, Beta rubra radice Rapæ. *Hoogduitſch*, Beiſz-Ruben. Rothe Ruben. *Franſch*, Bete-Rave. *Engelſch*, Bete-Rot. *Deenſch*, Bete-Röd. *Sweedſch*, Beta-röd.

By de Botanisten word ze genoemt,

Beta rubra radice Rapæ. *C. B. Pin.* 11. *Tournef. Inst.* 501. *Boerh. J. A.* 2. 94.

Beta radice rubra crassa. *J. Bauh.* 2. 961.

Beta rubra romana. *Dodon.*

Beta rubra. *Lob.*

Groey-Plaats.

§. 2. Haar natuurlyke Groey-Plaats is in *Sicilien* en *Syrien*.

Grond en Stand-Plaats.

§. 3. Ze begeerd een sterke, vette, wat vogtige, diep en wel geroerde, liever Kleyagtige- als Zand-grond, en een open plaats, gelyk de voorgemelde *Bete*.

Cultuur.

§. 4. De aanqueking geschied ook door 't Zaad, dat in 't Voorjaar, in de Maand April, uit de volle hand duntjes, of in kleine Greppels, gezaait, en de opgekomene Planten daarna verder behandelt worden, genoegzaam op dezelfde wyze als in 't vorige Hooftdeel van de *Roomsche Bete* gezegt is, behalven dat men haar een weinig meer tusschen-wyte geven mag; kunnende men deze onverplant laten doorgroeyen of ook verplanten. Hoewel zommige willen, dat de verplante *Beete-Wortels* groter en langer Wortels zouden geven, dat ik egter niet heb kunnen bevinden, en onze Warmoesiers weten die moeite ook zeer wel te sparen; bouwende des niettegenstaande heel schone *Bete-Wortels*. Indien men ze egter verplant, moet men 't eind der Wortel niet afnypen, gelyk men wel met ander Gewassen doet, want dit zoude de Wortels zekerlyk takkig doen worden.

§. 5. In het Najaar tegen de aankomende Vorst worden deze Wortels uitgegraven, 't Kruid met iets van de Kruin 'er afgesneden, en vervolgens in de Kelder in Zand, waarin men ze by lagen opstapelt, bewaart tot Winter-Spyze; hoewel ze ook zonder in Zand te leggen kunnen goed blyven; en heeft men geen Kelder of ander in de Winter voor de vorst bevryde plaats, zo kan men dezelve in een in de Tuin gegraven Kuil bewaren, gelyk by de Artischokken gezegt is.

Zaadwinning.

§. 6. 't Zaad word gewonnen van de schoonste, grootste en roodste Wortels, die men op gemelde wyze, (zonder de Kruin der Wortel afgesneden te hebben) door de Winter bewaart heeft, welke men in 't Voorjaar in de Grond herplant en vervolgens 't Zaad 'er van wint, gelyk van de Beete. 't Zelve duurt 2 a 3 Jaren.

Huishoudelyk Gebruik.

§. 7. Het Keuken-gebruik der *Bete-wortels* aangaande, zo eet men dezelve in de Winter-tyd, gelyk bekent genoeg is, gaar gekookt, vervolgens de Huid 'er afgetrokken, en in dunne Schyven gesneden zynde, als Salaad met Boom-Olie, &c. dog zelden alleen, maar meest met ander Salaad, als Winter-Andivie, Vette Kous, witte Kool-Salaad, &c. zynde heel zoet en aangenaam om te eeten en niet ongezond.

§. 8. Men legt ze ook wel, gaar gekookt en in Schyven gesneden zynde in Azyn met dunne Schyfjes van Peperwortel, een weinig Sout, Coriander, en Peperkorls, om ze dus by Gebraads of met Salaad te eeten, om hiertoe altyds gereed te hebben: Maar als ze lang in de Azyn leggen verliezen ze de rode Koleur, en worden bleek, weshalven men de inlegging in de Winter-tyd een en andermaal van nieuws hervatten kan. Als men deze Azyn daarna gebruikt tot 't toemaken van Mostert, zo verkrygt men een aangename heel smakelyke rode Mostert.

§. 9. Dezelve worden ook wel, in schyven gesneden zynde, in een Pan met wat Zypels, een weinig Peper, Sout, en Asyn, gefruit: Of men keert ze in Weiten meel met wat Sout om en bakt ze in Boter.

BESCHRY-

BESCHRYVING
VAN DE
BETONIE.

Namen.

§. 1. De verschillige Namen van dit Kruid-gewas zyn, in 't *Nederduitsch*, Betonie. *Latynsch*, Betonica. *Hoogduitsch*, Betonienkraut. *Fransch*, Betoine. *Engelsch*, Betony. *Deensch*, Betonie. *Sweedsch*. Betonie.

De Botanisten noemen het zelve als volgt:

Betonica purpurea. *C. B. Pin.* 235. *Boerh. J. A.* 134. *Tournef. Inst.* 202.

Betonica vulgaris purpurea. *J. Bauh.* 3. 301.

Betonica. *Dodon. Lob.*

Betonica corollarum lacinia intermedia labii inferioris emarginata. *Roy. Prodr.* 326. *Linn. Fl. suec.* 487. *Hort. Ups.* 164. *Mat. med.* 304.

Groey-Plaats.

§. 2. Hetzelve groeit natuurlyk *in Neder- en Hoog-Duitschland*, *Frankryk*, *Engeland*, *&c.* op Boschagtige plaatzen. Daar is een verandering van met witte Bloemen, dog die is zeltzaam.

Grond en Stand-plaats.

§. 3. Begeerd een goede losse, liefst zandagtige Grond, en een opene dog liever schaduwagtige plaats.

Cultuur.

§. 4. Word door Scheuring, in de gewoonlyke Plant-tyd in het Voorjaar, ligtelyk voortgezet, en de Planten op 10 a 12 Duimen afstand op een Bedde geplant. Als de Bloemen open gaan worden dezelve met de Bladen vergadert, om ze tot 't gebruik te drogen.

Huishoudelyk Gebruik.

§. 5. Dit Gewas word alleen in de Hoven gecultiveert tot 't Medicinale gebruik; zynde zeer dienstig voor de koude gebreeken des Hoofts, van de Maag en Borst; men trekt de Bladen of Bloemen tot dien einde als Thée, of men laat dezelve op Wyn trekken: ook maakt men een Conserv van de Bloemen, op die wyze als van de Bernagie-Bloemen gezegt is. Daar word ook in zommige Apotheken een Pleister van dit Kruid met meer andere Ingredienten gemaakt, dat zeer dienstig voor allerley Wonden, inzonderheid Hooft-Wonden, is.

De Ouden, onder andere *Antonius Musa*, Medicus van de Keyser *Augustus*, hebben aan dit Kruid meer als 40 voorname bezondere Kragten toegeschreeven, maar 't zal genoeg zyn, als maar $\frac{1}{10}$ part daarvan de Proef houden; want het de gewoonte der Ouden geweest is, de Kragten der Kruiden zeer ver uit te breiden.

BESCHRYVING VAN HET BIES-LOOK.

Namen.

§. 1. DIt Gewas een zoort van *Look* of *Ajuin* zynde, word genoemt in 't *Nederduitsch*, Bies-Look. Snee-Look. *Latynsch*, Porrum sectile. *Hoogduitsch*, Schnit-Lauch. Asch-Lauch. *Fransch*, Petit Porreau. *Engelsch*, Unset-Leeks. *Deensch*, Beesz-Loek. *Sweedsch*, Gras-Lök.

By de Botanisten word dit Look genoemt, als volgt:

Porrum sectivum juncifolium. *C. B. Pin.* 72.

Cepa sectilis juncifolii perennis *Tournef Inst.* 383. *Boerh. J. A.* 2. 144.

Porrum sectivum, & Schænophrasson quibusdam. *J. Bauh.* 2. 553.

Schæno prasum. *Dodon. Lob.*

Cepa scapo longitudine figuraque foliorum, foliis subulatis filiformibus, spathis globosis. *Linn. H. Cliff.* 136. *Roy. Prodr.* 40

Cepa scapis foliisque subulatis teretibus fistulosis. æqualibus spathis globosis. *Linn. Flor. suec.* 264.

Allium scapo nudo folio adæquante, foliis teretibus subulato-filiformibus. *Linn. Hort. Ups.* 78.

Groey-Plaaats.

§. 2. Dit Look groeit natuurlyk in *Sweden*, *Ingermanland*, in de *Alp-gebergten*, *&c.* van waar het in de Hoven gebragt is, en ligtelyk gecultiveert word.

Grond- en Standplaats.

§. 3. Bemint een goede, vette, dog niet versch bemeste, en wat vogte grond, en liever wat Schaduwe als sterke Son.

Cultuur.

§. 4. De vermeerdering geschied door Scheuring, in de gewoonlyke Plant-tyd, namentlyk, in de Maart of April; wordende op Bedden op een halve Voet distantie geplant, of men plant ze tot Boordzel om Bedden daar 't te pas komt, en kan verscheide Jaren onverplant blyven doorgroejen.

Huisboudelyk Gebruik.

§. 5. Dit Kruid word gebruikt tot Sausen, en inzonderheid ook als een Toekruid by Krop- en ander Salaad: Als men 't zelve, fyn gesneden zynde, in Pannekoeken bakt, maakt 't die heel smakelyk, dog inzonderheid voor de Liefhebbers van de Ajuin en Look-kruiden. Men moet 't zelve dikwyls omtrent by de Grond affnyden, om jong en vrisch Kruid te hebben; dewyl het schielyk weer aangroeyt.

BESCHRY-

BESCHRYVING VAN HET BLOED-KRUID.

Namen.

§. 1. Dit tweejarig Kruid-Gewas, 't welk een zoort van Patientie-Kruid of van Patich is, word genoemt in 't *Nederduitsch*, Bloed-Kruid. Draken-bloed. *Latynsch*, Herba Draconis. *Hoogduitsch*, Bluth-kraut. *Fransch*, Patience rouge. Sang de Dragon. *Engelsch*, Reed Dok. *Deensch*, Röd Screppe. *Sweedsch*, Röd Patienne.

By de voornaamste Botanisten voert het zelve de volgende Namen.

Lapathum folio acuto plano. *C. B. Pin.* 115. *Tournef. J.* 504. *Boerh. J. A.* 2. 85.

Lapathum sanguineum, sive Sanguis Draconis Herba. *J. Bauh.* 2. 988.

Lapathum rubens. *Dodon.*

Lapathum sanguineum. *Lob.*

Rumex floribus hermaphroditis, valvulis integerrimis, granulo incumbente auctis. *Linn. H. Cliff.* 138. *Hort. Ups.* 89. *Mat. med.* 186. *Roy. Prodr.* 229.

Groey-Plaats.

§. 2. Hetzelve groeyt natuurlyk in *Virginien*; en komt by ons zomtyds Jaarlyks van zelfs hier of daar in de Tuinen op, dog niet anders dan waar het vóór dezen eens gezaait geweest, of 't zaad gestrooit is.

Grond en Stand-plaats.

§. 3. Hetzelve bemind een goede losse, vette, iets vogtige Grond, en een open plaats.

Cultuur.

§. 4. Word van 't Zaad voortgequeekt, het welk in de Maand Maart of April op Bedden, niet al te digt, gezaayt word. Dog word by ons weinig gebouwt.

Zaad-winning.

§. 5. Het Zaad word van de in het tweede Jaar opschietende Planten, gelyk dat van Bete en andere, ligtelyk gewonnen: Maar dezelve dienen s' Winters met Stroo of Stroo-agtige Paarde Mest wat gedekt, anders vriest 't zomtyds by sterke Vorst dood, hoewel anders tamelyk veel Koude verdragen kan. Het Zaad duurt 2 Jaren.

§. 6. In de Keuken worden de Bladen van dit Gewas gebruikt tot Soppen en groen Moes, onder andete Moes-Kruiden en zelden alleen.

BESCHRYVING
VAN DE
(GROTE) BONEN.

Namen.

§. 1. Dit eenjarig Gewas word genoemt, in 't *Nederduitſch*, Grote Bonen. Roomſche Bonen. Boere Bonen. *Latynſch*, Faba. *Hoogduitſch*, Bohnen. Groſze Bohnen. *Franſch*, des Feves. Feves de Marais. *Engelſch*, Beans. Greate Beans. *Deenſch*, Böner. *Sweedſch*, Bönar.

De Botaniſche Naamen zyn,

Faba. *C. B. Pin.* 338. *Tournef. Inſt.* .... *Boerh. J. A.* 2. 45.
Faba cyamos. *J. Bauh.* 2. 278.
Bona, ſive Phaſeolus major. *Dodon.*
Faba major recentiorum. *Lob.*
Vicia caule erecto, petiolis cirrho deſtitutis. *Linn. H. Cliff.* 369. *Hort. Upſ.* 218. *Mat. med.* 124. *Roy. Prodr.* 366.

Zoorten.

§. 2. Daar zyn twee Hooft-zoorten van, als

1. De Roomſe Boon met brede Peulen en Zaaden.
2. De Roomſe Boon met ſmaller en langer Peulen en Zaaden.

De eerſte zoort is merkelyk grooter van Peul en Boon als de tweede, de Boonen zyn ook wat platter; maar dezelve draagt niet zo ſterk als de tweede zoort, en brengt ook niet zo veel Boonen in de Peul voort, weshalven de tweede den Voorrang verdient, ſchoon de eerſte aan 't oog meer voldoet. Men houd de tweede zoort ook voor malſer en dunſchilliger; dog dit hangt in der daad hooftzakelyk van de natuur des Gronds af, gelyk men zulks met meer andere Vrugten, als onder anderen met de Erten, beſpeurt, zullende in de eene Grond veel malſer en dunſchilliger worden als in de andere.

Daar is ook nog een mede zoort van, die van de vorige niet verſchilt dan dat de Vrugten of Bonen bruin rood of purperagtig zyn, en dus is ook de bloeſem, die anders wit is met ſwarte vlekken.

Groey-Plaats.

§. 3. De *Roomſe Boon* is zeekerlyk een verandering van de kleine Paarde-Boon, die men in de Velden zaayt, of deze van de eerſte, maar waar de zelve natuurlyk van zelfs groeyen, is ons nog nergens gebleeken.

Grond en Stand-Plaats.

§. 4. De Bonen begeeren een goede vette, liefſt wat vogtige, dog geen verſch bemeſte Grond, waarin ze te geil groeyen en minder Vrugt geven; voorts een opene lugtige en zonnige plaats.

Cultuur.

§. 5. Haare queeking geſchied door 't Zaad, 't welk in 't Voorjaar, zo ras de Vorſt uit de Grond en dezelve droog en handelbaar is, op Bedden van 5, 6, a 7 Voeten breed, in dwars over 't Bed gemaakte Greppels naar de Rey gelegt worden, de Reyen 2 a 2½ Voet en de Bonen in de Rey 5 a 6 Duimen van malkander. Zommige leggen ze ook in dubbelde Reyen digt by malkander in 't verband, (tot dien einde een breede Greppel makende), 7 a 8 Duimen van malkander,

en met een tusschen-ruimte van 3½ a 4 Voeten tusschen deze dubbelde Reyen; hoewel dit meest geschied met de vroege Bonen, of die men 't eerst legt, om dat die 't struikigst groejen; dog agte beter, dezelve op de eerst gemelde wyze, in enkelde Reyen, te zaajen: wordende vervolgens op de tusschen-ruimte, om daar van te profiteeren, deze of geene vroege Groente gezaayt, als B. V. *Spinagie*, *Kervel*, *May-Rapen*, &c. of men plant 'er een Rey vroege Witte of Savoy Kool tusschen.

Men plant deze Boonen ook wel op de kanten rondom breede Bedden of Akkers, 't welk niet qualyk is, want 't belet niets of weinig aan 't andere Gewas, waar met de Bedden bezaayt of beplant zyn, zelfs kan 't daar voor dienstig wezen, want 't keert de Wind eenigzints af.

De vroege Boonen legt men een Dag a twee in Water te weeken, waardoor ze schielyker aan 't spruiten koomen.

Daar zyn 'er die de Bonen, met intentie om ze te vervroegen, in de maand February te spruiten leggen in Potten of Kassen, die men is Huis voor de vorst bewaart, om daarna de jonge Planten, als de vorst over is, op de gemelde distantie, in de Grond te planten; dog ik heb bevonden, dat dit zeer weinig uithaalt en de moeite niet voldoet.

Voorts zo kan men deze Bonen van drie tot drie Weeken tot in de maand Junius zaayen, dog het laat gezaayde geeft weinig.

Zommige willen, dat men de Bonen de Toppen zal afsnyden, wanneer dezelve aan 't bloeyen zyn, om dat ze dan meer Vrugten zouden geven, dog dit hebbe, door herhaald onderzoek, niet alleen niet kunnen bevinden, maar is zelf schadelyk, want de Vrugten of Bonen worden daar door hard-bastig.

Zaadwinning.

§. 6. Tot 't Zaad moet men van de vroegste en beste Peulen bewaren, en dezelve aan de Struik wel ryp laten worden, namelyk tot dat ze geheel zwart en wel droog zyn, als dan plukt men ze af, brengt ze in Huis, en puilt ze ter gelegener tyd uit.

Huishoudelyk Gebruik.

§. 7. Aangande 't Keuken-gebruik der *Roomse Bonen*, dezelve worden, alvorens ze te oud en hard geworden zyn, uitgepuilt en in Water, of beter in goed Vleesch-nat, met fyn gehakte Peterselie, of Keule, wat Sout, een weinig Kruideryen en goede Boter gaar gekookt, en ten laatsten, zo men wil, 't Nat met wat Room, Meel, of 't geel van Eyers wat gebonden gemaakt, en dan opgedischt. Men kookt ze anders ook met Rund-, Schaap-, of Lam-Vleesch, of met Spek, 't zy alleen of beter met jonge geele Worteltjes vermengt, en met veel of weinig Nat, zo als men wil, waarby men wat fyn gesneden Peterselie en wat Zieppels voegt, dat een heel goede en smakelyke Potage geeft.

§. 8. Ook worden de nog jonge tedere Peulen op dezelve wyze gesnippelt en gestooft, als de Turkse Bonen, namentlyk, men kookt ze in ruim Water op tot dat ze byna gaar zyn, daarna giet men 'er 't nat af, dewyl 't zelve bitteragtig is, doet 'er dan wat fyn gesneden Peterselie, of Keule, of van beyden by, met Boter, Sout, Peper, een weinig vet Vleesch-Nat, en laat 't met malkander doorstooven, tot dat ze volkomen gaar zyn; 't zal goed smaken. Dog het Voetzel dat de Bonen geven is wat grof, en niet dienstig voor tedere en Hypochondriake Menschen, inzonderheid als de Bonen reeds wat oud en hard geworden zyn.

§. 9. Men kan in de Winter ook de *drooge Bonen* tot Spyze bereiden, aldus, laat de Bonen eenige tyd in lauw Water weeken, of kookt ze wat op, en trekt 'er daarna de buitenste Schil af; vervolgens stooft dezelve gaar met wat vet Vleeschnat, Boter, Zout, Peterselie, Foelie en Muscaat, 't Nat op 't laatst wat gebonden makende, 't zal een goed Eeten zyn; Edog alleen voor een gezonde en sterke Maag.

§. 10. Voorts zo hebben deze Bonen ook haar gebruik in 't *Medicinale*. Het Meel daarvan is heel dienstig, 't zy alleen, dog beter met andere dingen, als by Voorb. *Kamille* &c. tot een Omslag om allerley Geswellen te verweeken en te doen ryp worden.

De Pap van dit Meel, met Melk toebereid, is een zeer goed Middel voor de gemeene Buik-loop, en zelf ook voor de Buikloop met afgang van de onverteerde Spyzen (*Lienteria*), mits dat men teffens Maag-middels gebruike, als by Voorb. van Kruise *Munt*, *Alsem*, of de *Essentia amara*, te voren by de Alsem beschreven.

§. 11. De Assche van 't verbrande Kruid, in Water gekookt en 't Nat vervolgens door een Vloey-papier gefiltreert, is een deftig Middel voor de Waterzugt, en als men daarby wat Asch van verbrande Alsem voegt, zal 't zo veel te kragtiger zyn.

§. 12. Het gedistileert Water uit de Bloemen dezer Bonen is een deftig Cosmetisch- of Blanket-Water, voor de Dames, jonge Juffrouwen en andere, om een blanke Huid te maken, en allerley rode Puisten te verdryven.

BESCHRYVING VAN DE (TURKSE) BONEN.

Namen.

§. 1. Deze worden genoemt in 't *Nederduitsch*, Turkze Bonen. *Latynsch*, Phaseolus. *Hoogduitsch*, Phaselen. Welsche Bonen. Steigbonen. *Fransch*, Des Haricots. Feveroles *Engelsch*, Romisch Beans. *Deensch*, Indiaanske Böner. Turkiscke Böner. *Sweedsch*, Turkiska Böner.

Van de voornaamste Botanisten word dezelve genoemt,
Smilax hortensis s. Phaseolus major. *C. B. Pin.* 339.
Smilax hortensis. *J. Baub.* 2. 255.
Dolichos seu Phaseolus. *Dodoa.*
Phaseolus vulgaris. *Tournef. Inst.* 412. *Boerh. J. A.* 2. 28. *Lob.*
Phaseolus radice annua (caule volubili), leguminibus pendulis compressis terosis. *Roy. Prodr.* 367. *Linn. Hort. Ups.* 213 *Mat. Med.* 123.

§. 2. Daar zyn veele differente zoorten van; die welke in onze Moes-Tuinen gecultiveert worden zyn de volgende

Zoorten.

1. De Gemeene korte Turkse Boon.
2. De Breede Turkse Boon, *Slagswaard* genoemt.
3. De langer en smaller Turkse Boon, *Bastaard-Slagzwaard* genoemd.
4. De lange smalle Turkse Boon.
5. De Krombekte Turkse Boon.
6. De kleine *Aspargie-* of *Princesse* Boon.
7. De laage of Stam-boon.

8. De

8. De Stam-boon met brede Peulen.

Groey-Plaats.

§. 3. Dezelve zyn oorſpronglyk uit *Oost-Indien* van daan, alwaar ze natuurlyk groeyen; de eerſte zoort is de gemeenſte en ſlegtſte, zynde niet heel lang, en wat grof van Peul, anders draagbaar genoeg.

De tweede zoort is zeer breed, en plat van Peul, dog niet zeer draagbaar.

De derde zoort is wat ſmaller en langer als de vorige, en veel draagbaarder, ook malſer van Peul.

De vierde zoort is iets breeder als de eerſte gemeene zoort en veel langer, en platter van Peul en zeer vrugtbaar, brengende haar Peulen by Boſſchen en vroeg voort, en ook veele Bonen in de Peul.

De vyfde zoort gelykt aan de eerſte, maar heeft wat kromme omgebogene Peulen, waarvan ze de Naam voert, ze is hard en wat dradig van Peul, derhalven niet zeer bequaam tot Sny-bonen, om te ſtoven, maar een van de beſte om 'er Zaad van te winnen, dewyl ze veel Peulen geeft met veel Bonen daar in, die ook goed in 't koken zyn.

De zeſte is klein, ſmal en rondagtig van Peul, maar heel mals en aangenaam in 't eeten, en draagt ſterk.

De zevende zoort klimt niet op, maar groeyt laag, op een Stam, van circa een grote Voet hoogte; haar Peul gelykt aan die van de gemeene zoort, en is niet zeer mals, maar wat hard en grof.

De agtſte zoort is een verandering van de voorgaande, die eerſt voor eenige Jaren in Holland gevallig uit 't Zaad voortgekomen is; haar Peul is plat en breed en heel mals van aard, hebbende ook die deugt dat ze zelfs nog mals blyft als ze reeds wat oud geworden is. Uit deze Afbeelding van de gemelde Bonen blykt dan klaar, welke zoorten de waardigſte zyn, om voor de Keuken te cultiveeren, namelyk de 3, 4, 6, en 8ſte zoort.

Behalven de gemelde zoorten zyn 'er nog meer als 100 verſchillige zoorten bekent, die van tyd tot tyd uit *Oost-* en *West-Indien* gebragt zyn. Welkers verſchil beſtaat in de verſchillige *Groote*, *koleur* en *Gedaante* der Vrugten of Bonen, als zynde geel, rood, blauw, paars, groen, zwart, bont, gevlekt, &c. Dewelke zomtyds van de Liefhebbers om haar fraajigheid gequeekt worden.

Grond en Standplaats.

§. 4. Ze beminnen een goede, loſſe, tamelyk vette, dog geen verſch gemeſte, liefſt wat zandagtige Grond, en een warme, voor Winden gedekte, Zonnige plaats.

Cultuur.

§. 5. Haare vermeerdering geſchied door 't Zaad of de *Bonen*, welke men in 't begin van de Maand May in Greppels, die op 2 a 3 Voeten diſtantie dwars over 't Bed gemaakt zyn, 2 a 3 Vinger breed onder de Grond legt: Vroeger als in 't begin van May moet men ze niet leggen, want van de vroeger gelegde komt zelden iets goeds, dewyl de Grond en Lugt dan nog te koud is, maar de Bonen veel warmte begeeren: Dog om dezelve eenigzints te vervroegen, zo leggen ze zommige in 't midden of tegen 't laatſt van April in een niet heel warme Broeybak, of ergens op een warme plaats (tegens een Muur of Staket) van de Tuin onder Glazen, om te ſpruiten, wordende de jonge Planten daarna op voorgemelde tyt en order verplant; edog dit wint zeer weinig uit, maar 't verplanten is dienſtig hiertoe, dat dezelve meer laden als de onverplante.

Wanneer nu de Bonen geſpruit en zo ver gekomen zyn, dat ze Ranken beginnen te ſchieten, moet men 'er lange Stokken of niet al te ſtruikige Ryſen (van Boom-takken gemaakt) van 8 a 9 Voeten lengte by ſteeken; en als men hierby op de zindelykheid ziet, zo moet men de ſtokken zodanig ſchuins ſteeken, dat dezelve van boven t'elkens van 2 Reyen, kruislangs, over malkander komen, tuſſchen

welke Kruising men een stok of latte legt, waaraan de Bone-stokken vast gebonden worden 't welk teffens ook dient om de Stokken onbeweeglyker vast te doen staan. Hoewel 't zommige beter agten, dat men de stokken regt op en neder steekt, en niet zonder reden, dewyl als dan de Lugt en Zon de Struik beter rondom kan aandoen; zynde 't verder dienstig, dat men de klimmende Ranken der Bonen in 't begin, door middel van dezelve aan de stokken te binden, te hulp kome, ten minsten dient zulks te geschieden aan zodanige Ranken die den stok misraken, of niet raaken kunnen; want de stok eens gevat hebbende, zo redden ze haar gemakkelyk van zelfs; by dit aanbinden moet men bedagt wezen; dat men de Rank om de stok naar of met de Sons-Loop (van 't Oost naar 't West) legt en aanbind, dewyl dezelve aldus en nooit anders, om de stokken naar boven klimmen, dat aanmerkelyk is.

Men kan de *Boonen* ook in ronde breede Kuiltjes, naar de Rey gemaakt, op voorgemelde distantie en diepte leggen, yder Kuiltje in de Rey 1 a $2\frac{1}{2}$ Voet van 't ander, waarin men 4 a 5 Bonen, in 't rond legt, en daarna in 't midden van elk Kuiltje voorts een stok op voorgemelde wyze steekt en vast maakt; gelyk men gewoonlyk doet in Tuinen daar men teffens de zindelykheid beoogt.

Ook kan men van deze Bonen van tyd tot tyd leggen, tot 't midden van Juny, maar niet laater, dewyl van 't laater gezaayde zelden of nooit, wegens de Herfst-koude, iets goeds komt: Daarenboven moet men tot laate Bonen noit andere als de vierde zoort nemen, om dat die 't schielykst Peulen maakt.

§. 6. De *Stam-boontjes* worden in Greppels $1\frac{1}{2}$ a 2 Voeten van malkander, en de Bonen in de Greppel op $\frac{1}{2}$ a 1 Voet distantie, op voorgemelde tyd gelegt. Ook legt men ze wel aan de kanten van breede Bedden of Akkers in Reyen.

In de Provincie Zeeland en elders worden dezelve ook veel op Akkers gelyk de Paarde Bonen gezaayt, en komen daar zeer wel voort; ook bouwt men ze aldaar veel tusschen de *Mee-Krappe*; wordende veel van deze Bonen buiten Lands verzonden. Een warm, voor winden gedekt Veld zal hiertoe 't dienstigst wezen.

Zaad-winning.

§. 7. Om 't Zaad te winnen, moet men van de beste, eerst voortkomende Peulen aan de Struik bewaren en laten ryp worden, ryp zynde, vergadert men dezelve van tyd tot tyd; dog men moetze niet alte ryp laten worden, om dat de Peulen dan opbarsten en de Bonen 'er uitvallen, inzonderheid by warm Zonneschyn weer: Vervolgens Peult men de vergaderde Peulen ter gelegener tyd uit, om ze tot 't gebruik te bewaren. Dog heeft men 'er veel, zo worden ze uitgedorst. By 't bewaren der Bonen tot de volgende Herzaajing dient nauwkeurig op gelet, dat zulks op een drooge plaats geschiede, want door de vogtigheid raaken ze ligtelyk aan 't schimmelen en worden daardoor, ligter als eenig ander Zaad, onbequaam tot de zaajing; dewyl daardoor inzonderheid het Spruitje in de Boon ras bederft. Men houd 't ook voor beter, dat men de Bonen die men weer zaayen wil in de Peulen laat blyven tot de zaay-tyd.

Om vroege Sny-bonen te telen.

§. 8. Is men geneegen, om vroege Sny-bonen (dus noemt men de groene Peulen tot den Eet) te hebben, zo moet men dezelve in een hooge Broey-bak teelen, waarin men dezelve, omtrent 't midden van *Februaryus* naar dat de Bak behoorlyk toegesteld en warm geworden is, op 1 a $1\frac{1}{2}$ Voet distantie in Kuiltjes legt, en vervolgens met dekking voor Koude, Lugtgeving, Bevogtiging, &c. wel bezorgt, zo zal men 't vermaak kunnen hebben om vroeg, in de Maand van April of May; Sny-boontjes op te disschen, edog hiertoe zyn geen andere bequaam als de gemelde twee zoorten van Stam-boontjes, §. 2. No. 7, en 8, om dat die laag groejen.

Huis-

Huishoudelyk Gebruik.

§. 9. Nu nog iets van 't gebruik dezer Bonen tot Spyze: Wordende dezelve voor een heel aangenaam Eeten by de meeſte Menſchen gehouden, als ze behoorlyk toebereid zyn, 't welk geſchieden kan als volgt. Neemt groene Sny-boontjes (eer ze te oud en hard geworden zyn), trekt 'er de draden af, en ſnippelt ze in kleine ſchuins-langwerpige ſtukjes, vervolgens kookt ze in Water omtrent gaar; dan giet 't Nat 'er meeſt af, en voegt 'er by wat fyn geſcherfde Peterſelie, of Keule, of Marjoleine, of van elk wat; Boter, wat Peper, Foelie en Sout, een of twee Lepel vol Meel en een weinig goede Bouillon of Vleeſch-Nat, (kunnende men dezelve ook in goed Vleeſch-Nat koken) en laat 't met malkander door ſtooven, het zal een zeer goed Eeten zyn. Anders kookt men ze ook, geſnippelt zynde, ſlegts met allerley Vleeſch; wat geſcherfde Peterſelie, een weinig Peper of Foelie, en Sout 'er by voegende.

§. 10. Men eet ze ook, na dat ze in Water en Sout gaar gekookt en daarna verkoelt zyn, met Boom-Olie, Azyn en Peper, of warm met een zuir Boter-ſausje, en Sout, als Salaad.

§. 11. De *Aſpergie-Boontjes* worden, de draden 'er afgehaalt zynde, in Water en Sout gaar gekookt, 't Water 'er afgegoten, en dan met geſmolten Boter en Muſcaat gegeten als Aſpergies; of men maakt 'er een gebonden Saus by van Water of Bouillon met een weinig Azyn, Boter, Note-Muscaat, geſtoten Peper, geſtoten Biſcuit, Sout en wat Zuiker, dat men laat te zamen doorſtooven en gebonden worden. Ook eet men dezelve, gaar gekookt zynde, als Salaad, met Boom-Olie, &c.

§. 12. Men kan deze Bonen ook tot Winter-ſpyze in leggen, het welk geſchied als volgt.

Neemt van de Peulen dezer Bonen, die niet te oud nog te jong zyn, zo veel gy wilt, trekt 'er de draaden af en ſnippelt ze op de gewoone wyze, daarna doet deze Snippels in een Vatje en ſtroeit 'er by lagen wat Sout tuſſchen; legt 'er ten laatſten een ſchone Doek over heen, en hierop een houten Dekzel, dat men met een of meer Steenen bezwaart, zo is 't werk verrigt: Als men daarna in de Winter-tyd hiervan gebruiken wil, zo neemt men zo veel uit 't Vatje als men begeert, en laat dezelve in lauw Water een dag lang uitwateren, 't Water altemets verwiſſelende; daarna ſtooft ze op, op die wyze als hiervoren gemeld is.

Andere kooken de geſnippelde Bonen eerſt in Water half of omtrent gaar en zouten ze dan in als voren, dat ook goed is, en van zommige zelf beter geagt word als de vorige manier: dog in beyde manieren moet men zorg dragen, dat 'er altyd Peekel genoeg over de Bonen zy, want anders ſteeken ze aan en bederven, derhalven als men ziet dat die begint te ontſteeken, zo moet men een ſterke Pekel van Sout en Water maken en 'er over heen gieten.

§. 13. Men kan de geſnippelde of heele Bonen ook in een Oven drogen en vervolgens op een droge Plaats bewaren; welke manier wel de beſte agte, want deze Bonen in de Wintertyd geſtooft wordende op de voorgemelde wyze, verſchillen weinig in ſmaak van de verſch geplukte; daar in teegen de in Sout gelegde veel van haar ſmaak door de Pekel verliezen; inzonderheid is dezelve dienſtig, om de Aſpergie-boontjes dus te conſerveeren.

§. 14. Ook kan men de jonge tedere Peulen heel in Afyn leggen, om dezelve by Gebraads te eeten, waartoe men inzonderheid de *Aſpergie-boontjes* gebruikt; geſchiedende de Inlegging genoegzaam op dezelfde wyze als men *Agurkjes* inlegt; zie onder de Concommers hierna.

§. 15. Voorts zo kan men de droge Bonen, te weten de Zaaden, ook tot een goede Winter-ſpys toebereiden aldus. Kookt de Bonen in Water week, daarna giet 't Water 'er af, maakt een Saus van Water, of beter van Vleeſch nat, een

weinig Azyn, Boter, Sout, Peper, en Muscaat; die men met wat Meel of gestoten Biscuit bind, en dan over de Bonen doet en opdischt; 't zal goed smaaken. Of, men kookt de Bonen in vet Vleesch-nat, wat gepoejerde droge Marjoleine, Sout, en Boter 'er by voegende, en, zo men wil, ook wat Peper en Muscaat; 't zal ook heel goed smaken.

BESCHRYVING
VAN DE
BYVOET.

Namen.

§. 1. DIt Gewas word genoemt, in 't *Nederduitsch*, Byvoet. *Latynsch*, Artemisia. *Hoogduitsch*, Beyfusz. *Fransch*, Armoise. *Engelsch*, Mugwort. *Deensch*, Byncke Graebame. *Sweedsch*, Gräbo Gräböna.

De voornaamste Botanisten noemen 't zelve als volgt:

Artemisia vulgaris major. *C. B. Pin.* 137. *Tournef. Inst.* 460. *Boerh. J. A.* 1. 127.

Artemisia. *J. Bauh.* 3. 184.

Artemisia latifolia. *Dodon.*

Artemisia Mater herbarum. *Lob.*

Artemisia foliis pinnatifidis planis laciniatis. *Linn. Hort. Ups.* 404. *Flor. Suec.* 667. *Mat. med.* 384. *Roj. Prodr.* 153.

Groey-Plaats.

§. 2. Het zelve groeit in *Hoog-* en *Neder-duitschland*, &c. hier en daar naast de Akkers, Wegen en elders, inzonderheid in zandagtige Gronden. Daar zyn drie veranderingen van, bestaande hier in, dat de eerste rood-purperagtige Steelen en de tweede fraaye wit-bonte Bladen heeft; de derde verschilt meest alleen van de gemeene Zoort, dat ze in alle deelen kleiner groeyt, en smaller of fyner Bladen heeft.

Grond en Standplaats.

§. 3. Ze zyn alle met een gemeene goede Grond te vreden, waarin ze ligtelyk groeyen.

Cultuur.

§. 4. Haar Voortteeling geschied door Scheuring in de gewoonlyke Plant-tyd in 't Voorjaar.

Huishoudelyk Gebruik.

§. 5. Haar Gebruik in de Keuken is zeer weinig; Men gebruikt op zommige plaatzen de Bladen, of liever de bloejende Toppen, om daar mede de Ganzen en Einden te vullen die men braden wil, dewyl ze aan dezelve een heel geurige smaak byzetten, dienende inzonderheid ook, om aan de wilde Ganzen en Eind-vogels de wilde smaak te benemen. Zynde voor 't overige een zeer dienstig Kruid voor de Vrouwtjes die met Moeder-pynen gequelt zyn, op allerley wyze gebruikt wordende; by Voorb., als Thee, of op Wyn getrokken, of in Water gekookt: Men kan 'er ook een *vloejend Extract* of *Tinctuur*, of een *Conserv* van bereiden, op die wyze als by de Alsem gezegt is, die in dezelfde Ongemakken zeer dienstig zyn.

BESCHRY-

BESCHRYVING
VAN DE
CAMILLE.

Namen.

§. 1. DIt Kruid-gewas word genoemt in 't *Nederduitsch*, Camille, of Kamille. *Latynsch*, Chamomælum. Camomilla. *Hoogduitsch*, Chamille. *Fransch*, Camomille. *Engelsch*, Chamomil. *Deensch*, Cammel-blomme. *Sweedsch*, Söt-blomster. Hwit-ört. Hwitkallor.

Zoorten.

§. 2. Daar zyn drie zoorten van in 't gebruik, welke genoemt worden.

1. DE GEMEENE CAMILLE.

Chamæmelum vulgare, Leucanthemum Discoridis. *C. B. Pin.* 135. *Tournef. Inst.* 494. *Boerh. J. A.* 1. 109.

Chamæmelum vulgare amarum. *J. Bauh.* 3. 116.

Chamæmelum vulgare. *Dodon.*

Anthemis vulgatior sive Chamæmilla. *Lob.*

Matricaria foliis supra-decompositis setaceis, pedunculis solitariis. *Linn. H. Cliff.* 415. *Roy. Prodr.* 173.

Matricaria receptaculis hæmisphæricis, radiis patentibus seminibus coronato-marginatis, squamis calycinis margine exoletis. *Linn. Flor. Suec.* 702. *Mat. med.* 402.

2. DE ROOMSCHE CAMILLE.

Chamæmelum nobile sive Leucanthemum odoratius. *C. B. Pin.* 135. *Tournef. Inst.* 494. *Boerh. J. A.* 1. 109.

Chamæmelum repens odoratissimum perenne, flore multiplici. *J. Bauh.* 3. 119.

Leucanthemum odoratum. *Dodon.*

Anthemis seu Leucanthemis odorata. *Lob.*

Anthemis foliis pinnato docompositis, laciniis setaceis. *Linn. H. Cliff.* 425. *Roj. Prodr.* 172.

Matricaria receptaculis conicis, radiis deflexis, feminibus nudis, squamis calycinis margine æqualibus. *Linn. Flor. suec.* 701. *Mat. med.* 401.

3. DE STINKENDE CAMILLE.

Chamæmelum fætidum. *C. B. Pin.* 135. *Tournef. Inst.* 494. *Boerh. J. A.* 1. 109.

Chamæmelum fætidum, sive Cotula fætida. *J. Bauh.* 3. 120.

Cotula alba. *Dodon.*

Cotula fætida. *Lob.*

Anthemis foliis pinnato-decompositis, laciniis linearibus, caulibus diffusis, radice annua. *Roy. Prodr.* 172.

Anthemis receptaculis conicis, paleis setaceis, seminibus nudis. *Linn. Flor. suec.* 703. *Mat. med.* 403.

Groey-Plaats.

§. 3. De eerste zoort groeyt in *Neder-* en *Hoogduitschland*, *Frankryk*, &c. overvloedig op zandige Akkers en Velden.

De tweede zoort word in dezelfde Gewesten ook hier en daar naast de Tuinen en Huizen gevonden.

De derde zoort groeyt op de oude Mest-hopen, naast de Wegen, en Straten &c. in dezelfde Landen. En

Van deze drie zoorten word alleen de tweede of Roomsche

ſche zoort in de Hoven gequeekt, welke langleevend is, maar de beyde overige duuren maar een Jaar.

Grond en Stand-Plaats.

§. 3. Dezelve bemint een goede, vette, liefſt zandige Grond en een opene Plaats.

Cultuur.

§. 4. Haar vermeerdering geſchied ligtelyk door Scheuring in 't Voorjaar, in Maart of April. Men plant de kleine Spruiten op een Bed of elders op 1 Voet diſtantie, en binnen korte tyd zullen ze 't heele Bed overlopen.

Huisboudelyk Gebruik.

§. 5. Men plant de Camille meeſt alleen voor 't Medicinale gebruik in de Hoven; zynde een zeer nuttig Kruid voor veelerley in- en uitwendige Gebreken; dezelve is inzonderheid zeer dienſtig voor 't winderig en graveelagtig Kolyk, opſtopping der Piſſe, Druppel-piſſe; men kookt ze tot dien einde in Water of Wyn, alleen of met wat Anys-zaad, en drinkt daarvan altemets; waarnevens men ook met voordeel een omſlag van dit gekookte Kruid op de Buik legt.

Het Poejer van de droge Camille-bloemen geneeſt de anderen derden-daagſe Koortzen.

Uitwendig verzagt dit Kruid allerley Geſwellen, ſtilt de Pynen en reſolveert dezelve; als men een Omſlag daarvan maakt; 't welk ook doet het Olie, waarin men hetzelve heeft laten weeken. Tot de gemelde gebruiken moet men verſtaan de 2 eerſte zoorten.

Het Afkookzel van de ſtinkende Camille word zeer gepreezen voor de Vrouwèn die met opſtygiging der Moeder en Moeder-pynen gequelt zyn.

BESCHRYVING
VAN DE
CARWEY.

Namen.

§. 1. DIt Gewas word genoemt, in 't *Nederduitſch*, Carwey. *Latynſch*, Carum. Carvi. *Hoogduitſch*, Kummel. Feld-Kummel. Weisz Kummel. Garve. *Franſch*, Carvi. *Engelſch*, Carwey. *Deenſch*, Kummen. *Sweedſch*, Kumin. Kummil.

By de voornaamſte Botaniſten heeft 't de volgende Namen.

Cuminum pratenſe; Carvi officinarum. *C. B. Pin.* 158.

Carvi. *Tournef. Inſt.* 306. *Boerh. J. A.* 1. 59.

Caros. *J. Baub.* 3. 69.

Carum. *Dodon. Lob. Linn. H. Cliff.* 106. *Flor. Lappon.* 105. *Flor. ſuec.* 245. *Mat. med.* 45. *Roy. Prodr.* 116.

Groey-Plaats.

§. 2. 't Zelve groeit veel in *Hoogduitſchland*, *Boheemen*, *Frankryk*, *Engeland*, &c. in zandagtige vogte Weyen.

Grond en Stand-plaats.

§. 3. Begeerd een gemeene goede, liefſt wat zandagtige Grond, en een opene Zonnige plaats.

Cultuur.

§. 4. Word van 't Zaad voortgequeekt, 't welk in 't Voorjara

jaar op Bedden in voorgemelde Grond gezaayt, en vorders gelyk de Geele Wortels en andere onderhouden word; teegen de Winter neemt men de Wortels uit de Grond en bewaart dezelve in Huis in Sand, tot 't gebruik; hoewel anders onze Winter koude wel kunnen doorftaan als die niet al te ftreng is: Dog word hier te Land zelden gebouwt. Men teelt ze veel in *Frankenland*, *Thuringen*, en elders, om 't Zaad te verzenden.

Zaadwinning.

§. 5. 't Zaad word gewonnen van de in 't tweede Jaar doorfchietende Planten, gelyk dat van Geele Wortels, Anys, en andere.

Huishoudelyk Gebruik.

§. 6. Aangaande 't gebruik van de Carwey, deffelfs Wortels worden geftooft, 't zy alleen of met Lam-, Schaap-, of Kalf-Vleifch, dat geen onaangenaam Eeten geeft. 't Zaad word gebruikt tot Saufen by Vleifch en Vifch. Ook weeten de Koks een aangenaam en gezond Sopje met dit Zaad-Kummel- of Carwey-Sopje genaamt, te bereiden, dat heel gezond is, inzonderheid voor Menfchen die met Winden geplaagt zyn.

§. 7. Voorts word 'er ook uit dit Zaad met Brandewyn en wat Coriander-Zaad 't bekende, aangename, en gezonde, *Carwey-Water* gediftilleert, dat zeer dienftig is voor de Winden, Buik-krimpingen, Kolyk, en Maag-pyn; waartoe ook dient 't gediftilleerde Olie uit het Carwey-Zaad.

Voor de Buik-krimping uit Winden ontftaande, en voor 't winderig Colyk is ook zeer dienftig, als men een warm, plat doorgefneden Brood, zo als 't zelve uit de Oven komt, met geftooten Carwey-Zaad beftrooit, en met wat befte Brandewyn bevogtigt, en vervolgens op de Buik legt.

BESCHRYVING VAN DE CARYOPHYLLATE.

Namen.

§. 1. De verfchillige Naamen van dit Gewas zyn, in 't *Nederduitfch*, Caryophyllate. Nagelwortel. Gezegende wortel. *Latynfch*, Caryophyllata. *Hoogduitfch*, Benedicten-wurtzel. Nägelein-wurtzel. *Franfch*, Benoite. Herbe de Saint Benoit. Recife. Gariot. *Engelfch*, Avons, *Deenfch*, Benedicte. Benedict-urt. *Sweedfch*, Naglike-Rot.

De Botanici noemen het zelve

Caryophyllata vulgaris. C. *B. Pin.* 321. *Tournef. Inft.* 294. *Boerh. J. A.* 1. 42.

Caryophyllata vulgaris flore. Cuteo parvo. *J. Baub.* 298.

Caryophyllata. *Dodon.*

Vulgaris Caryophyllata. *Lob:*

Geum floribus erectis, fructu globofo, feminum cauda uncinata nuda. *Linn. H. Cliff.* 195. *Flor. fuec.* 424. *Mat. med.* 249. *Roy. Prodr.* 277.

Groey-Plaats.

§. 2. Hetzelve groeyt op vette en wat vogte grasige plaatzen, naast de Heggen en elders, in *Neder-* en *Hoogduitschland*, *Frankryk*, *&c.*

Grond- en Standplaats.

§. 3. Bemint een goede losse, vette, liefst zandagtige en wat vogte Grond, en een opene dog liefst wat Schaduwagtige plaats.

Cultuur.

§. 4. Deszelfs vermeerdering geschied door Scheuring in de Maand van Maart of April; wordende de Planten op een Bed, op 10 a 12 Duimen afstand geplant; als dan vergadert men ook de Wortels, om ze te drogen voor het gebruik; of in de Herfst.

Huishoudelyk Gebruik.

§. 5. Men plant dit Kruid in de Hoven alleen om het Medicinale gebruik der Wortel, dewelke een aangename Kruidnagels-Reuk heeft, inzonderheid als ze droog is: dezelve is Hooft-, Hert-, en Maag-versterkend, zeer dienstig voor Catharren of Sinkingen en Hertklopping, voor de Buik- en Rode-Loop, Bloed-spoejing, overvloedige Stonden, en voor geronnen Bloed in 't Lighaam, als iemand gevallen is: Men gebruikt ze in Decoctie of op Wyn getrokken, (namelyk by een Vuur of Kagchel) tot dat het Aftrekzel roodagtig geworden is.

Men kan voor de Catharren en Vloejingen ook de volgende t'zamengestelde Wyn bereyden.

R. *Cariophyllate-wortel*, 2 Oncen.
Aland-wortel, 1 Once.
Chamædris,
Rosemaryn,
Eerenprys; van elk een halve Hand vol.
Sassafras, een Once.
Droge Oranje-Schil, een half Once.

Zet deeze dingen, klein gesneden zynde, op goede Wyn, zo veel dat die 2 a 3 Vinger hoog overdekt zyn, en laat ze by de warmte trekken; hiervan drinkt men vervolgens, doorgezygt zynde, s' daags 2 a 3 Romer vol, deze Wyn versterkt ook kragtig het Hooft, de Hersenen, Maag, en Ingewanden, en is mits dien ook dienstig voor velerley Hooft-Maag- en Moeder-gebreken.

BESCHRYVING
VAN DE
CHALOTTEN.

Namen.

§. 1. Dit Gewas, een mede zoort van Ajuin zynde, word genoemt in 't *Nederduitsch*, Chalotten, of Sjalotten. *Latynsch*, Cepa ascalonica. *Hoogduitsch*, Schalotten. *Fransch*, Des Echalottes, Appetits. *Engelsch*, Chalotte. *Deensch*, Charlotter. *Sweedsch*, Charlotter.

De Botanische Namen zyn als volgt:

Cepa

Cepa ascalonica. *Lob. Tournef. Inst.* 382. *Boerh. J. A.* 2. 144.

Cepa sterilis. C. B. *Pin.* 72.

Cepa (Allium) foliis subulatis, radicibus oblongis conglobatis. *Linn. Hort. Cliff.* 136. *Hort. Upl.* 79.

Cepa radice ovata tunicata, fœta bulbillis ovato-acuminatis, hinc planis. *Roy. Prodr.* 41.

Groey-Plaats.

§. 2. Dezelve groejen natuurlyk in *Palæstina*, *Egypten.*

Grond en Standplaats.

§. 3. Ze begeeren een goede, vette, losse, dog vooral geen versch bemeste Aarde, waarin ze rotten, wormig worden, en vergaan; voorts tamelyk vogt, en een opene warme plaats.

Cultuur.

§. 4. Haar vermeerdering geschied door de Klysters, welke in October of in de Maart in Reyen, 4 a 5 duimen van malkander, en 2 duimen diep, gelyk ander Bol- of Klyster-gewassen geplant, en in de volgende Augustus, als men ziet dat de Bladen beginnen geel te worden en te vergaan, weer uit de Grond genomen worden: Opgenomen zynde, moet men ze in de opene Lugt onder een Verdek, of op een lugtige Zouder, wel laten droog worden; vervolgens zuivert men ze, zoekt de grootsten 'er uit tot 't Keuken-gebruik, en bewaart de kleine afzonderlyk tot herplanting in de volgende Herfst of Voorjaar; houdende de Herfst-planting voor beter als die in 't Voorjaar geschied.

Het gebeurd zomtyds, dat de *Chalotten* in de Grond beginnen te rotten eer ze uitgegroeyt hebben, 't welk men gewaar word aan 't geel en roestig worden der Bladen voor de tyd (*Augustus*), en zyn oorsprong heeft van een sterk bemeste grond of van te veel droogte: als men di. dus verneemt, zo moet men dezelve terstond opneemen, schoon ze haar volkomene groey nog niet gedaan hadden, om dat anders de eene Plant de andere aansteekende, 't geheele Bed te niete gaat.

§. 5. Men kan de *Chalotten* ook wel in een bekwaame Grond 2 a 3 Jaaren laaten staan, waardoor ze grooter worden, kunnende men jaarlyks zo veel daarvan opnemen als men tot Winter-provisie nodig heeft, de kleine Klysters weer herplantende.

Huishoudelyk Gebruik.

§. 6. De *Chalotten* zyn van veel gebruik in de Keuken, inzonderheid by de Franschen, tot smakelyke Sausen, en by Regouts of Hachees; En een Lams- of Schaaps-Gebraad met Chalotten gelardeert, is geen onaangenaam Geregt voor den Liefhebber: dezelve maaken appetyt en zyn niet zo sterk en onaangenaam van smaak en reuk als de Zieppels of Ajuin en 't Look.

BESCHRYVING
VAN DE
CHAMAEDRIS.

Namen.

§. 1. DIt Kruid wort genoemt in 't *Nederduitsch*, Chamædris. Gamander. *Latynsch*, Chamædris. *Hoogduitsch*, Gamanderlein. Klein Bathengæl. Erd-Weyrauch. *Fransch*, Germandrée. Petit chene. Chenette. *Engelsch*, Germander. *Deensch*, Verglemme mich icke.'

Van de Botanici word 't zelve genoemt,

Chamædris major (& minor) repens. *Dodon. C. B. Pin.* 248. *Tournef. Inst.* 204. *Boerh. J. A.* 1. 182.

Chamædris, vulgo vera existimata. *J. Baub.* 3. 288.

Teucrium foliis ovatis inciso-crenatis petiolatis, floribus verticillatis. *Linn. H. Cliff.* 302. *Mat. med.* 288. *Roy. Prodr.* 307.

Groey-Plaats.

§. 2. Van dit Gewas is een grote en kleine zoort, welke laatste gemeener is. De kleine zoort groeyt in *Neder-* en *Hoog-duitschland*, *Switserland*, *Frankryk*, *Italien*, *&c.* op Berg- en Boschagtige plaatzen; alwaar ook de groote zoort gevonden word, dog zeldzamer; verschillende beide niet of weinig van malkander dan in de groote.

Grond en Stand-plaats.

§. 3. Dezelve beminnen een gemeene goede, liefst zandagtige Grond, en een opene of ook wat schaduwagtige plaats.

Cultuur.

§. 4. De vermeerdering geschied zeer ligt door Scheuring in de gewoone Plant-tyd, in de Maart of April; wordende de Scheuten op 8 a 12 duimen afstand geplant.

In de Zomer, als dit Kruid begint te bloeyen, snyd men 't zelve af om 't te droogen tot het gebruik.

Huishoudelyk Gebruik.

§. 5. Hetzelve dient in de Huishouding alleen tot Medecyne, zynde versterkende van aart, en word inzonderheid zeer gepreezen voor Jigt, Podagra, Scorbut, beginnende Geel- en Waterzugt, Catharren, Hooftpyn, verstopte Stonden, en tusschenpozige Koortzen, genezende deze dikwils als de Kina-Kina geen uitwerking doet, inzonderheid als men daar van de kleine Santory (*Centaurium minus*) en Duivekervel by voegt: Men kan 't zelve gebruiken als Thee of 't Afkookzel, of ook 't Aftrekzel op Wyn, naar de Omstandigheid: Gedroogt en gepoejert zynde doet 't dezelfde uitwerking:

Dit Poejer, of de Decoctie, met goede geschuimde Honing gemengt, is een goed middel voor oude Hoest. Uitwendig is het Afziedzel heel dienstig om vuile voort etende Gesweeren te zuiveren; ook voor de Jeuking en Schurft.

BESCHRY-

BESCHRYVING
VAN DE
CHAMPIGNONS.

Namen.

§. 1. DIt Gewas is een zoort van Kampernoellie, word genoemt in 't *Nederduitsch*, Champignon of Sjampinjon. *Latynsch*, Fungus Escolentus Pratensis. *Hoogduitsch*, Schwam of Champignon. *Fransch*, Champignon. *Engelsch*; .... *Deensch*, Champignon. *Sweedsch*, Champignon.

De voornaamste Botanische Namen zyn als volgt,

Fungus campestris, albus superne, inferne rubens. *J. Bauh.* 3. 824.

Pradellorum tertia species. *Herb. Theat. Fung.* 29. *Tab.* 1. *Fig. C. D.*

Agaricus caulescens, pileoconveso squamato albido lamellis ruffis. *Linn. Flor. Suec.* 374.

Groey-Plaats.

§. 2. De *Champignons* groeijen in de nazomer in de Maand van October, na vogtig weer veel in de Weylanden, inzonderheid waar Paarden geweid hebben, alwaar men dezelve gaat zoeken, als men 'er een Lief hebber van is.

Cultuur.

§. 3. Men kan dezelve ook in de Hoven teelen, op de volgende wyze: Maakt een Broei- of Mest-Berg, in een greppel van een voet diepte; van versche lange Paarde-Mest, ter hoogte van 1½ à 2 voeten, namelyk, als de Mest getrapt is, legt hierop oude vergaane Paarde-Mest van een Jaar oud, die men van een Mest-hoop neemt, of van oude Broei-Bakken, ter dikte van 4 à 5 vinger breed: wanneer daarna de warmte van het Bed wat over is, zoo smyt al de afvallen die van de Champignons in de Keuken over blyven, alsmeede de oude ondeugende, die men tot dien einde in de grond bewaart heeft, op 't Bed, en mengt ze met de oude Mest, zoo zullen binnen korten tyd een groote meenigte *Champignons* van tyt tot tyt voortkomen: maar men moet de Berg zomtyds wat besproeijen, inzonderheid by droog weer: Edog, om u het waare geheim van de zekere voortteeling niet te onthouden, zoo neemt in plaats van de gemelde afvallen der Champignons, de Aarde van de plaats waarop voorheen Champignons gegroeit zyn; die men tot dien einde (in de tydt van de groei der Champignons vergadert hebbende) bewaren kan, om ze in alle tyden gereed te hebben, door middel van dezelve hier of daar in de Tuin in de Aarde of in een oude Mest-hoop in een kuil te begraven. Een zodanig Bed is twee à drie Jaaren goed; en kan dienen om andere nieuwe Bedden vrugtbaar te maken, op de gemelde wyze. Op deze wyze kan men in alle tyden des Jaars de *Champignons* doen voortkomen: maar als 't in de Winter is, zoo moet men een houten bak met glasen op de Mest-berg zetten en by Vorst wel dekken.

Huishoudelyk Gebruik.

§. 4. Om nu deeze *Champignons* tot eeten gereed te maken, zoo doet als volgt, zuivert dezelve eerst van haar

vellen en ſteelen, en laat ze wat in Schoon-water ſtaan, daarna kookt ze in maar heel weinig Water of Vleeſch-nat, dewyl ze in 't kooken zelfs 't nodige vogt uitgeven; doet 'er vervolgens Boter by met wat Peper, Kruid-nagel of Muscaat, Zuiker, en een ſchootje Edik of Wyn, en maakt ten laatſten het nat een weinig gebonden met geſtoten Biscuit of Bloem-Meel, dat is van 't fynſte weiten Meel. Andere kooken ze in water omtrent week, gieten 't eerſte water weg, en ſtoven ze daarna op als vooren.

Men kan de Champignons ook in een pan fruiten in Boter, wat Zout, Peper, Nagels of Muscaat 'er tuſſchen ſtrooijende.

Ook braad men ze wel op een rooſter zagtjes, niet weinig koolen, vooraf met Boter beſmeert en met Zout, Peper, Muscaat en een weinig fyn geſtoten Biscuit beſtrooit zynde, en eet ze vervolgens met wat Limoenſap, of ook zonder dat, zoo als men wil.

§. 5. Voorts worden deze Kampernoelien ook veel gemengt en geſtooft by allerlei Ragoes, inzonderheid van de Franſen.

§. 6. Tot dien einde bewaart men dezelve ook voor de Winter en andere tyden, het welk geſchied, op dezelfde wyze als men de Bodems van de Artiſchokken bewaart. Of men kookt ze, namentlyk, na dat ze geſuivert zyn, omtrent gaar, laat ze wel verlekken en legt ze daarna in ſterke Edik met wat geſtoten Peper, op diergelyke wyze als men de Augurkjes bewaart. Of ook men droogt ze in een Bak-oven, of by het Haard-vuur, aan draden geregen zynde; die men daarna, wel droog zynde, op een heel drooge plaats in doſen bewaart.

§. 7. Daar zyn nog veel andere zoorten van *Kampernoelien* die men op dezelfde wyze toemaken en eeten kan, edog waarvan de voornaamſte en beſte zyn deze volgende:

1. DE WOUD-KAMPERNOELIE OF PEPERLING.

Fungus albus acris. *C. B. Pin.* 371.

Agaricus cauleſcens pileo planiuſculo lacteſcente, margine deflexo, lamellis incornato-pallidis. *Linn. Flor.*

Deeze groeit in en naaſt de Boſſchen of Wouden.

1. MOS-CAMPERNOELIE. By de Franſen *Mousſerons.*

Fungus minimus odoratus capitulo donatus cinereus. *C. B. Pin.* 371.

Deeze groeijen veel by elkander in of tuſſchen 't Mos in de Boſſchen in de May-tyd; ruikende heel aangenaam.

3 MORILLIES OF MORCHELS.

Boletus esculentus rugoſus albicans, quaſi fuligine infectus. *Tournef. Inſt.* 561. *Tab.* 329. *Fig. A.*

Merulius 2. *Boerh. J. A.* 1. 13.

Fungus poroſus *C. B. Pin.* 370.

Boleti quercus. *C. B. Pin.* 422.

Fungi Moerbeſii. *Sterb. Theatr. Fungor. Tab.* 10. *Fig. A.* 1.

Phallus petiolo nudo, pileo ſubtus laxo. *Linn. H. Cliff.* 478. *Rei. Prodr.* 517.

Phallus Pileo ovali (celluloſo), ſtipite nudo rugoſo. *Linn. Flor. ſuec.* 1102.

Deeze groijen in de Boſchen, tusſchen de rottende Bladen der Bomen, inzonderheid in Eiken Boſſchen.

3 TRUFFELS.

Tubera *J. B. Pin.* 376. *Matth. Dioſc.* 544. *Dodon. Lob.*

Lycoperdon ſoliduni. *Linn. Flor. Lappon.* 526. *Flor. ſuec.* 387.

Deeze groeit onder de grond op zandagtige plaatzen, en worden door middel van Honden, die daarop geleert zyn, naargeſpeurt en gezogt.

Alle deze en meer andere eetbare zoorten, (waarvan de gemelde egter de voornaamſte zyn), worden op dezelfde manier toebereid, gegeten en geconſerveert als hiervoren aangewezen is.

Aanmerking,

Aanmerking.

§. 8. Ik moet hier by, als een zaak van groot belang, aanmerken, dat schoon 'er veele eetbare zoorten van *Campernoelien* zyn, 'er ergter ook veele vergiftige gevonden worden; en dat men derhalven die niet moet gaan zoeken om dezelve tot eeten te bereiden, ten zy men goede kennisse hebbe om de goede van de quade te onderscheiden: Een kenteiken van haar onschadelykheid is hooftzakelyk een goede aangenaame reuk. Heeft iemand het ongeval gehad om quade Campernoelies te eeten, zoo is het beste middel om terstond een goed Braak-middel te neemen, om dezelve weer uit te braken, en daarop een goed *Cordiaal* te gebruiken: By voorbeeld, *Theriaac*, enz.

Steerbeek heeft een bezonder Tractaat, genaamt *Theatrum Fungorum* over de zoorten der Champernoelien, haar gebruik, enz. geschreven dat men naarlezen kan; alsmeede *Wedelii* en *Lancisii Dissertatio de Fungis.*

§. 9. Men verhaalt ons dat 'er op de Bergen in 't Koningryk *Napels* steenen gevonden worden, welke het geheele Jaar door, in vette Aarde gelegt en besproeit zynde, goede *Kampernoelien*, binnen weinig dagen doen voortkomen; indien dit de waarheid is, zouder men die steenen zeer ligt van daar kunnen doen komen, ik heb 'er geen ondervinding van, en laate het aan het nader onderzoek en bewaarwording der Liefhebbers die het onderzoeken willen over.

§. 10. Voor deezen heeft men gemeent dat de *Campernoelien* alleen uit verrotting voortquamen en geen Zaad voortbragten; maar de heedendaagse Botanisten, de Planten nauwkeuriger onderzoekende als voor dezen, hebben bevonden dat ze waarlyk, gelyk alle andere Planten, haar Zaad hebben tot haar vermeerdering.

BESCHRYVING VAN DE CICERS.

Namen.

§. 1. Dit eenjarig Peul-gewas word genoemt *in 't Nederduitsch*, Cicer, of Spaansche Erten. *Latynsch*, Cicer. *Hoogduitsch*, Kicher, Ziser-Erbsen. *Fransch*, Pois Chiche. *Engelsch*, Cicers, Chichpease. *Deensch*, Cicer. *Zweedsch*, Cicers, Fontenell-ärter.

De Botanische naam is, Cicer sativum, *C. B. Pin.* 347. *Tournef.* Inst. 389. *Boerh. J. A.* 2. 48.

Cicer arietenum. *J. Bauh.* 2. 292 *Dodon. Lob.*

Cicer foliis serratis. *Linn. Hort. Cliff.* 370. *Hort. Up.* 224. *Roj. Prodr.* 389.

Zoorten.

Daar zyn drie zoorten of veranderingen van, als met witte, roode en zwarte Zaden, zynde de Bloemen van de twee laatste ook roodagtig.

Groei-plaats.

§. 2. Dezelve groeijen natuurlyk in *Italien*, *Spanjen*, *Vrankryk*, enz., tusschen de Graan-gewassen; alwaar ze ook veel gebouwt worden.

Grond en Stand-plaats.

§. 3. Ze begeeren een gemene, goede, liefst zandagtige grond, en een opene warme plaats.

Cultuur.

§. 4. Haar vermeerdering geschied door 't Zaad, 't welk in Maart of in April op Bedden of Akkers gezaait, en de Vrugten of Peulen ryp zynde, ingezamelt, en daar na uitgedorscht word, gelyk de Veld-Erten.

Huishoudelyk gebruik.

§. 5. Haar Huishoudelyk gebruik aangaande; dezelve worden toebereid even gelyk als de Erten: Men eet ze hoofzakelyk veel in Spanjen en Italien: Men kan dezelve ook als Coffy-bonen gebruiken, als men ze op dezelfde wyze brand, en toebereid; hoewel ze zo geurig geenzins zyn, maar als men de helft Coffy-bonen daar onder mengt zal 't een beter en niet onaangenamer Drank uitmaken, die ook gezond is; wordende de *Cicers* inzonderheid geprezen voor een kwade Maag, en onordentelyke Afgang. 't Meel daar van is dienstig om gezwellen te doen rypen of vergaan.

BESCHRYVING VAN DE CICHOREY-WORTEL.

Namen.

§. 1. DIt Gewas, een mede-zoort van de *Endivie* zynde, word genoemt *in 't Nederduitsch*, Cichorey-wortel. *Latynsch*, Cichorium. *Hoogduitsch*, Cichorie, Weg-wart. *Fransch*, Chicoreé. *Engelsch*, Chicorey. *Deensch*, Cichoree. *Zweedsch*, Wägwärda.

By de voornaamste Botanisten word ze genoemt, als volgt:

Cichorium sylvestro s. officinarum. *C. B. Pin.* 125. *Tournef. Inst.* 479. *Boerh.. J. H.* I. 91.

Cichorium sylvestre. *J. Bauh.* 2. 1007. *Dodon.*

Seris sylvestris. *Lob.*

Cichorium caule simplici. *Linn. A. Cliff.* 389. *Roj. Prodr.* 130.

Cichorium caule simplici, foliis dentato sinnatis. *Linn. Flor. suec.* 650. *Mat. Med.* 373.

Zoorten.

Daar zyn drie veranderingen van, als met blauwe, witte, en roodagtige Bloemen, dog de eerste is de gemeenste. Ook is 'er een zoort met bruin- of ros-gevlekte Bladen.

Groei-plaats.

§. 2. Groeit in *Hoog-duitschland*, *Braband*, *Frankryk*, enz., aan de kanten van de Velden en elders.

Grond en Stand-plaats.

§. 3. Begeert een goede, vette, diep geroerde, en liefst zandagtige grond, en een opene plaats.

Cultuur.

§. 4. Word van 't Zaad vermeerdert, dat omtrent half Juny, en niet eer, om dat de Planten anders in 't zelfde jaar doorschieten, gezaait word, niet al te digt; of men verdunt de jonge Planten op omtrent een halve voet, om dikker Wortels te verkrygen.

Tegen

Tegen de Vorst worden de Wortels uitgegraven, en in de kelder, of in een kuil in zand bewaart, als geele en andere Wortels.

Zaad winning.

§. 5. Het Zaad word gewonnen van de Wortels, die men 't volgende voorjaar weer in de grond op 1 á 1½ voet distantie geplant heeft en als dan doorschieten, even zo als van de Endivie: 't Zelve kan 5 á 6 jaren goed blyven.

Huishoudelyk gebruik.

§. 6. Deze Wortels worden gestooft, 't zy alleen, in vet Vleesch-nat, met Boter, Zout, Muscaat of Foelie, of allerley Vleesch en in Vleesch-soppen; zynde een zeer gezond eten. Ook eet men ze, week gekookt en koud geworden zynde, met Boom-olie, Zout, Azyn en Peper, als Zalaad; edog, dewyl ze zeer bitter zyn, zo behoord men ze, tot de koking geschrapt en toebereit zynde, vooraf een tyd lang in Water staan te laten weeken, dat de bitterheid uittrekt, of men giet 't eerste water waar in men ze kookt, af, en doet 'er versch by.

§. 7. De witte uitgesproten Bladen worden ook in de Winter gegeten als Endivie of Taraxicum; en om veel en ras van deze witte of geele Bladen te bekomen, zo plant men deze Wortels in een hoge vierkante en met vogt Zand tot op de helft aangevulde houten Bak, digt by malkander, en dekt dezelve met een Dekzel zodanig dat 'er tusschen 't Dekzel en 't Zand ten minsten ½ voet ruimte of diepte blyft: Deze Bak op een warme plaats, naast een Kagchel of Vuur-haart, of in een warme Trek-kas geplaatst zynde, zo zullen de Wortels spruiten, en de Spruitzels mooi wit worden, die men 3 à 4 maal snyden kan, 't welk niet al te kort geschieden moet: Als men hier toe van de Bonte zoort neemt, zo zal de Zalaad, met Azyn, enz., toegemaakt zynde, zig met roode vlekken vertonen, even als of die met bloed besproeit was.

§. 8. Als men de Wortels in de grond heeft staan laten, kan men de Bladen ook doen wit worden, door middel van 'er korte ruige drooge Mest over 't Bed te strooijen, en hier overheen warme lange stroo-agtige Paarde Mest te leggen; zo zullen de Wortels hier onder spruiten, en deze spruiten wit en mals worden. Men kan over de korte Mest ook eerst Erten-Ryzen leggen en dan hier over de lange Mest, zo als we te voren by de *Bete* aangemerkt hebben, dat beter is.

§. 9. Deze Wortels worden ook wegens hare gezondheid, geconfyt, 't welk geschieden kan als volgt: De Wortels gezuivert en in langwerpige stukken gespouden zynde, zo kookt dezelve in Water week, maakt dan een Syroop van Zuiker en Water, dezelve tot die consistentie kokende, dat hy, koud zynde, spint, dat is, zig als een lange draat laat optrekken, giet dezelve over de verlekte Wortels; zodanig dat ze wel overdekt zyn, en laat ze dus 2 à 3 dagen staan, als dan giet de Syroop 'er af, kookt dezelve op 't nieuw tot een behoorlyke dikte en giet die weer over de Wortels, dewyl de Syroop door 't Vogt der Wortels dunder word: Dit opkoken moet men vervolgens nog eens of meermaal hervatten tot dat de Syroop zyn behoorlyke dikte behoud.

Wil men droog *Confyt* van deze Wortels hebben, zoo heeft men ze maar uit 't Syroop te nemen, op een met Zuiker bestrooide gladde Plank of Blik te leggen, en vervolgens by een Vuur of Kagchel te drogen, dezelve altemets omkeerende en met Poeijer-zuiker bestrooijende.

Men kan ze ook in goede gezuiverde Honig confyten, op de vorige wyze.

§. 10. Deze Wortels zyn, op allerley wyze toebereid, van zeer veel gebruik in de Medicynen; zynde inzonderheid zeer dienstig bevonden voor Hypokondriake, Melankolyke, en Podagreuze Menschen, als mede voor die welke een uitteerende Koorts hebben, (Hectici); ook zyn ze dienstig voor die welke de Pleuris, Koortzen, en Geel-zugt hebben, als men ze ordentelyk, 't zy 't Afziedzel daar van of haar Zap, eenige tyd gebruikt: Komende voorts in kragten veel overeen met de Andivie en 't Taraxicum, dog is sterker in de werking.

Men maakt tot de gemelde ongemakken wel een *Conserv* van deze Wortels, 't welk op de kortste wyze geschied, na dat de Wortels week gekookt en gezuivert zyn, door middel van stamping met Zuiker, zo als van de Bernagie-bloemen hier voren gezegt is. Ook kan men van de Bloemen een *Conserv* op dezelfde wyze toebereiden tot 't zelfde gebruik.

BESCHRYVING VAN DE CITRULLEN.

Namen.

§. 1. DIt Gewas, dat een zoort van Meloenen of Pompoenen is, word genoemt in 't *Nederduitsch*, Citrullen. Angurien. Water-Meloenen. *Latynsch*, Citrullus. Anguria. *Hoogduitsch*, Citrullen. Waszer-Melonen. *Fransch*, Citronille. *Engelsch*, Citrul. *Deensch*, Citrul. *Sweedsch*, Watumelon.

De Botanische Namen zyn:

Anguria Citrullens dicta. *C. B. Pin.* 312. *Tournef. Inst.* 206. *Boerh. J. H.* 2. 79.

Citrullus folio Colocynthitis secto, semine nigro, quibusdam Auguria. *J. Bauh.* 2. 235.

Anguria *Dodon.*

Citrullus. *Lob.*

Cucurbita seoninum margine basi dilatato. *Linn. Hort. Cliff.* 452. *Roj. Brodr.* 264.

Cucurbita foliis multi partitis. *Linn. Hort. Ups.* 292. *Mat. Med.* 443.

Zoorten.

Daar zyn verscheide zoorten van, als, met witte, groene, en gevlekte schil; met wit en rood vleesch, enz.

Groei-plaats.

§. 2. Dezelve groeijen veel in 't Koningryk *Napels* en *Sicilien*, te weten door de Cultuur; maar waar dezelve natuurlyk van zelfs voortkomen hebben we niet kunnen ontdekken.

Grond en Stand-plaats.

§. 3. Ze beminnen een goede vette, losse Aarde, en een warme zonnige plaats.

Cultuur.

§. 4. Worden van haar Zaad voortgeteelt, het welk by ons in de Maart of April in een Broei-bak gezaait word, wordende de jonge Plants daar na op andere warme Broeibakken verplant, en verder behandelt, na genoeg als de Meloenen, gelyk we in 't vervolg zeggen zullen.

Zaad-winning.

§. 5. Haar Zaad word uit de beste rype Vrugten gewonnen, het welk 4 á 5 Jaren duren kan.

Huishoudelyk Gebruik.

§. 6. Aangaande haar gebruik; men eet haar Vleesch gelyk dat der Meloenen met Zuiker en Peper, maar is op verre na zoo smakelyk niet; dog inzonderheid word haar

zap

zap of water, dat binnen in de Vrugt overvloedig gevonden word, veel geagt, en met Zuiker zoo men wil, zoeter gemaakt zynde, opgeſlurpt, tot verkoeling in de heete Somer-dagen, dewyl zulks zeer verkoelende is.

§. 7. Men kan 'er ook Koekjes van bereiden, aldus, kookt 't in ſtukken geſneden Vleeſch dezer Citrullen in ſchoon water tot dat het week is, daarna vermengt het zelve met wat Meel, en geel van Eijers, Zuiker en Zout, en bakt 'er in Boter Koekjes van, welke heel ſmakelyk, gezond en voetzaam zyn, inzonderheid voor uitteerende Menſchen (*Hutici*), alsmeede voor die welke verkoeling nodig hebben.

§. 8. Als men deeze rype Vrugten eenige tyd conſerveeren wil, zoo legt men ze in een hoop Tarwe, dan kunnen ze wel twee Maanden lang goed blyven.

§. 9. Het Zaad van de *Citrullen* word in de Medicynen ook veel gebruikt tot verkoeling en de ſcherpe Vrugten betemperende Melken, zynde een van de zogenaamde IV groote verkoelende Zaaden.

§. 10. Wil men een aangename en gezonde verkoelende drank in de heete Zomer-dagen maken, zoo neemt beſte gepaarlde Garſt, kookt hier van met water een dun nat, of mengt het afkookzel daar na met gekookt water, weekt hier in van de vier groote verkoelende Zaden, dat is, van *Citrullen*, *Meloenen*, *Concommers*, en *Pompoenen*, of maar van een zoort alleen, en zoete Amandels, alle wel geſtampt zynde, te zamen 4 oncen tot 1 mengel (à 3 ℔) van het Gerſte-nat, giet het daar na door een fyn doekje, parſt het wel uit, en doet vervolgens by het nat zoo veel Zuiker als genoeg is om het zoet te maken, een weinig gediſtileerd geeſtig water van Oranje Bloeſem, of by deszelfs gebrek doet 'er wat verſche Citroen- of Limoen-ſchil in, het zal heel aangenaam en verkoelende zyn, al te mets een glaasje 'er van gedronken: Men kan 'er ook zoo men wil, wat zoete melk byvoegen, en zoodanigen drank is niet alleen dienſtig in heete tyden, maar ook tot verkoeling en Dorſtlesſching by allerlei Koortzen, enz.; ziet ook by de Meloenen.

BESCHRYVING VAN DE CONCOMMERS.

Namen.

§. 1. Dit een-jarig Keuken Gewas word genoemt in 't *Nederduitſch*, Concommers, Agurken. *Latynſch*, Cucumis. *Hoogduitſch*, Gurken, Cucummer, Umucken. *Franſch*, Concombre. *Engelſch*, Cucumber. *Deenſch*, Augurcker. *Zweedſch*, Gurka.

By de voornaamſte Botaniſten worden dezelve genoemt als volgt:

Cucumis ſativus vulgaris *C. B. Pin.* 310. *Tournef. Inſt.* 104. *Boerh. J. H.* 2. 77.

Cucumis vulgaris viridis. *J. Bauch.* 2. 245.

Cucumis vulgaris. *Dodon.*

Cucumis fativus & efculentus. *Lob.*

Cucumis foliorum angulis rectis. *Linn. Hort. Cliff.* 451. *Flor. fuec.* 292. *Mat. Med.* 444. *Roj. Prodr.* 263.

Zoorten.

§. 2. Daar zyn verfcheiden zoorten van, als:

1. De Groene korte Concommer.
2. De Groene lange Concommer.
3. De Witte korte Concommer.
4. De Witte lange Concommer.
5. De Groene kleine Tros-Concommer; *Augurkjes* genoemt.
6. De Groene lange dunne, of *Slangen-Concommer.*
7. De Groene Spaanfche of Egyptifche gladde Concommer.

De eerfte zoort is de gemeenfte, en bekent genoeg.

De tweede zoort is aan de eerfte gelyk, behalven dat ze langer valt.

De derde zoort verfchilt van de eerfte alleen in de Koleur, die wit is, of geelagtig wit is, wordende, ryp zynde, geel, gelyk de twee vorige, dog bleeker.

De vierde zoort verfchilt alleen van de vorige daar in, dat die langer is.

De vyfde zoort is groen, maar kleinder als de eerfte zoort, en brengt haar Vrugten by Trosfen, dat is, veel by malkander voort, zynde zeer draagbaar.

De zesde zoort is groen, heel lang en dun, en dikwils wat krom of flangs-wyze gebogen.

De zevende zoort is groot, dik, groen en heel glad; en haar Bladen zyn niet met hoeken, maar rondagtig.

Groei-plaats.

§. 3. Waar dezelve natuurlyk groeijen is my nergens in de Autheuren gebleken; en fchynt onbekent te zyn.

Grond en Stand-plaats.

§. 4. Dezelve beminnen een goede, losfe, vette, wel-befte grond, een opene warme zonnige plaats, en veel Vogt.

Cultuur.

§. 5. Hare vermeerdering gefchied door 't Zaad, dat tegen het midden van May op een Bed in een Gruppel, die in het midden langs 't Bed gemaakt is, dun en diep geftrooit word; moetende de opgekomene Planten niet digter ftaan als op 5 à 6 duimen afftand, weshalven men ze verdunnen moet als ze te dik ftaan. Kunnende men de uitgetrokkene elders weer planten. Vroeger als gemeld is moet men ze in de open grond niet zaaijen, om dat 'er anders niet van komt, dewyl ze geen koude kunnen verdragen, even zo als van de Turkfe Bonen gezegt is. Tot *Azyn* en *Sult-Concommers* legt men dezelve in 't laatft van May of begin van Juny. By droog weêr is het dienftig en nodig dezelve altemets omtrent hare Wortels wel te bevogtigen, 't welk des Avonds laat of 's Morgens heel vroeg gefchieden moet, dezelve voorts van 't onkruid zuiver houdende, zo zullen ze niet nalaten veele Vrugten voort te brengen.

§. 6. Begeert men de *Concommers* vroeg te hebben, zo legt men 't Zaad, omtrent 't begin of 't midden van February, in een kleine warme Broei-bak in kleine greppels, de opgekomene jonge Planten vervolgens wel koefterende en voor de Vorft door dekking, inzonderheid des nagts, wel bewarende; welke jonge Planten men daar na, als ze 4 à 5 Bladen verkregen hebben, op een ander groter warme Broei-bak, die tot dien einde van te voren gereed gemaakt is, verplanten, midden onder ieder Glas-raam 4 à 5 Planten niet ver van malkander in 't rond; welke verplanting met de Aard-boor behoort te gefchieden, op dat ze de Aarde om hare Wortels ongeroert behoude: Komende voorts haar verdere Cultuur in de Bakken genoegzaam overeen met de *Meloenen*, gelyk we op zyn plaats in 't vervolg wat omftandiger zullen aanwyzen; maar kunnen wat meer lugten, by zagt weêr en meer vogt verdragen.

Dog men heeft ook nog aan te merken, dat alle de zoorten niet eeven bekwaam tot deeze vervroeging zyn, men

men moet hier toe de *lange witte zoort* verkiezen, of de *Tros-Concommer*, dewyl de overige zoorten in de Broei-bakken zeer ſterk ruijen en bezwaarlyk of laat Vrugten zetten, zynde in-zonderheid de *Tros-Concommer* zeer vrugtbaar, bloeit en zet ſchielyk, ſchoon de Vrugten niet groot worden: Daar en boven, om vroege Vrugten te hebben, zo moet de Aarde niet al te vet zyn, om dat ze anders al te ſterk in de Ranken groeijen, waar door de Vrugt-zetting verandert word.

Zaadwinning.

§. 7. Het Zaad word gewonnen van de eerſt-gegroeide, grootſte en fraaiſte Vrugten. Men laat tot dien einde deze Vrugten, ryp geworden en van de Plant afgenomen zynde, zo lang ergens leggen tot dat ze beginnen te rotten, dan doet men 'er 't Zaad uit, wafcht 't zelve in water ſchoon, en daar na, wel gedroogt zynde, bewaart men 't zelve op een drooge plaats, en boven al daar de Muizen niet kunnen bykomen, dewyl die groote Liefhebbers daar van zyn. Het zelve kan 5 à 6 jaren goed blyven, dog 't 2 à 3 jarige is 't beſte tot de Zaaijing.

Huishoudelyk gebruik.

§. 8. De *Concommers* dienen in de Keuken, gelyk bekent genoeg is, om daar van Zalaad met Boom-olie, Azyn, Peper en Zout te bereiden: Dezelve moeten tot dien einde niet te oud, nog minder by na ryp geworden zyn, want dan zyn ze onnut; wordende vervolgens geſchilt, in heel dunne ſchyven geſneden, en daar na met wat Zout tusſchen beiden beſtrooit, en eenige uuren weggezet, om 'er het Vogt uit te trekken; vervolgens drukt of perſt men 'er 't Vogt ſterk uit, en prepareert ze dan tot Zalaad; waar by een fyn geſneden *Ziepel* zeer goed ſmaakt; men kan 'er ook wat *Dragon*, *Porcelein-bladen*, *Pimpernel*, enz., met onder mengen. De *witte* zoort is de beſte tot Zalaad, om dat die veel vleeſchiger en droger als de *groene* is.

§. 9. De kleine *Concommers* worden veel in Azyn gelegt, om dezelve by Gebraad, als een ſmakelyke en appetyt verwekkende Toe-ſpyze te eeten: Deze Inlegging word op differente manieren gedaan, dog geſchied myns oordeels beſt als volgt: Neemt van de kleinſte groene Concommers zoo veel gy wilt, wafcht en zuivert ze in ſchoon water, daar na in een kom gedaan zynde, beſtrooit ze met Zout en laat ze een nagt aldus ſtaan; daar na giet het vogt weg en droogt ze met een ſchoone doek wat af: Of, dat beter is, wafcht ze alleen in zout water wel om, en laat ze daar na op een gatje pan verlekken; want men moet ze niet veel behandelen, anders gaat 'er de fleur af, en ze worden vlekkig; vervolgens doet ze in een wel zuivere onvertinde kopere Ketel, en giet daar over van de beſte Wyn-Azyn, en laat ze daarin op een goed vuur ſchielyk een of tweemaal opwellen; dan neemt ze voorts van het vuur, en doet ze terſtond met de Azyn in een ander vaatwerk, om dat ze anders, als de Azyn in de kopere Ketel koud word, koperig en bitter van ſmaak, ook ongezond worden: Vervolgens neemt de *Concommers* uit de Azyn, legt dezelve in een glaſen Confituur-vleſch met een wyden mond, by lagen met *Laurier-bladen*, in ſchifjes geſneeden *Peperwortel*, wat heele *Peper-korls*, *Nagels*, *Foelie*, *Zout*, *groen Dil-* of *Venkel-Zaad* (de Trosjes) en *Coriander-Zaad*, tuſſchen beiden; giet dan de gekookte en koud geworden zynde Azyn daar over zodanig dat dezelve wel met de Azyn overdekt zyn, en legt ten laatſten zuivere ſtukken van leyſteenen 'er over heen, op dat ze onder de Azyn bedompelt blyven; want anders als de lugt 'er by komt, zullen ze aanſteken en ras bederven; kunnende anders een à twee Jaren op deeze wyze goed en ſmakelyk gehouden worden: edog het ſtaat nog wel aan te merken, dat men ze op een drooge getemperde, niet al te warme nog te vogte plaats bewaare; en ook dat men 'er by het gebruik met geen vingers in de Edik koomen moet, maar men moet ze met een lepel 'er uit haalen; inzonderheid moeten ze van de Vrouwelyke Sexe op zekere tyden geheel niet behandelt wor-

den,

den, als ze goed blyven zullen. Men gebruikt hier toe doorgaans van de groene zoort van *Concommers*, om dat die oogzienlyker zyn als de witte, en het geschied om de groene koleur te vermeerderen, dat men ze in een kopere Ketel op gemelde wyze kookt: deze uitgelegde Concommers worden hier te lande gewoonlyk *Augurkjes* genoemt.

Andere kooken alleen de Azyn in een kopere ketel om de gemelde reeden, en gieten die vervolgens over de in een Confituur-vlefch op voorige wyze, gelegde Augurgjes. Nog andere gebruiken alleen maar befte ongekookte Wyn-Azyn: Dog van de eerfte manier weet ik by ondervinding, dat zeer goed is.

§. 10. Men kan de *Concommers* ook in Pekel leggen, waar toe men doorgaans half wasfe of wat minder groote neemt, en het welk gefchied op deeze wyze: Legt de Concommers, het zy groene of witte, na dat ze afgewasfchen en verlekt zyn, in een vlefch, pot, of vatje, en legt 'er wat Laurier-bladen en Toppen van groen Dil-Anys of Fenkel-Zaad tusfchen, of ook zonder dit; giet 'er dan een fterke Pekel over, waar op een verfch Ey dryven kan, en bezwaart ze met fteenen die men op een houten dekzel legt, op dat dezelve altyd onder de Pekel blyven, en zet ze op een drooge getemperde plaats, gelyk de vorige.

Men eet dezelve ook by gebraads, gelyk de Augurkjes, maar zyn zoo fmakelyk niet. Men kan ze ook fchillen eer men ze inlegt, inzonderheid als ze wat groot zyn.

§. 11. De *Concommers* worden ook wel geftooft, men fnyd ze tot dien einde, gefchild zynde in lange ftukjes, doet ze in een Casferol of Pan met wat Zuiker, geftoten Peper, Nagels, Verjus of wat Edik, en Boter, laat het ftoven, op 't laatft de fous wat gebonden makende met het geel van Eijers, Room, enz. Dog ze worden meeft geftooft in Ragous, en Pafteijen, waar toe men in de Winter ook de Zout-Concommers (§. 10.) gebruikt.

§. 12. Ten laatften moet ik nog aanmerken dat de Concommers voor zeer ongezond gehouden worden, inzonderheid die men als Salaad toebereid, weshalven zommige gewoon zyn te zeggen dat een *Concommer-Selaad*, wanneer die op het befte toebereid is, niet meer waardig is, dan dezelve het Venfter uit te gooijen: Edog hier in zal men zekerlyk onderfcheid moeten maaken volgens de natuuren der Menfchen; ik weet by ondervinding dat ze voor een heet temperament geheel niet ongezond, maar zeer verkoelend en tempererend zyn; mits dezelve niet al te veel op eenmaal etende.

§. 13. Men leeft, aangaande de gezondheid of ongezondheid der *Concommers*, dit aanmerkelyke in de aanteekeningen van zommige, namelyk, dat 'er een zeeker Genees-Heer te *Lyons* in Frankryk geleeft heeft, welke een deftig nieuw Huis deed bouwen met deze Infcriptie in de Gevel, in vergulde Letters,

Les Concombres & les Melons
Mont fait batir cette Maifon.

Waar van de zin in een Oud-Romeinfche Poëtifche uitdrukking aldus luid:

Magnificam tu forte Domum mirare Viator?
Hanc nuper ftruxit mihi Melo & cucumis.

Dat is in 't Duitfch,

De Concommers en Melonen,
Doen my dit nieuwe Huis vertonen.

Hier door heeft zekerlyk de Bouwer van het Huis willen te kennen geeven, dat 'er door het onmatig gebruik der *Concommers* en *Meloenen* veelerlei Ziektens kunnen ontftaan, en dat hy door zoodanige Ziekten te behandelen en te genefen zoo veel overgewonnen heeft om 'er een nieuw deftig Huis van te bouwen, dat hem ook niemand qualyk nemen konde: want het is pryzelyk dat iemand die door zyn Konft en Wetenfchap in ftaat is veel geld te verdienen, gelyk 't niet

niet meer als billyk is, dat iemand die een Konſt grondig verſtaat en tot nut in de Maatſchappy aanlegt, ook voor zyn moeite en konſt wel en rykelyk beloont worde, ik zegge 't is pryſſelyk, dat zoodanig een de ontfangen beloningen weer tot nut en 't beſtaan van veele andere Even-Menſchen aan wend, het zy dan in 't Bouwen of in 100 andere nuttige zaaken in de algemeene Maatſchappy of t'zamenleving; in tegenſtelling van zoodanige die het overvloedige maar in hunne kaſſen opſluiten, zig verbeeldende dat ze nooit genoeg zullen hebben of nooit genoeg kunnen verkrygen! enz.

§. 14. Het *Concommer-Zaad* word in de Medecyne veel gebruikt tot verkoelende en de ſcherpigheid betemperende Melken en Dranken, gelyk dat van *Citrullen*; ziet *Citrullen*, hier vooren.

BESCHRYVING
VAN DE
CORIANDER.

Namen.

§. 1. Dit eenjarig Kruid-gewas word genoemt in 't *Nederduitſch*, Coriander. *Latynſch*, Coriandrum. *Hoogduitſch*, Coriander. *Franſch*, Coriandre. *Engelſch*, Coriander. *Deenſch*, Coriander. *Zweedſch*, Coriander.

By de Botaniſten word dezelve genoemt,

Coriandrum majus *C. B. Pin.* 158. *Tournef. Inſt.* 316. *Boerh. J. A.* 1. 59.

Coriandrum. *Dodon. Lob. J. Bauch.* 3. 89.

Coriandrum fructibus globoſis. *Linn. H. Cliff.* 100. *Hort. Upſ.* 63. *Mat. Med.* 135. *Roj. Prodr.* 109.

Groei-plaats.

§. 2. Dezelve groeit natuurlyk in zommige plaatzen van *Hoog-duitſchland* en *Frankryk*, enz., onder de Graan-gewasſen.

Daar is nog een Mede-zoort van, die wat kleinder groeit.

Grond en Stand-plaats.

§. 3. Bemint eén goede, vette, loſſe, wat vogte grond, en een open, warme, zonnige plaats.

Cultuur.

§. 4. Deszelfs vermeerdering is ligt, geſchiedende door 't Zaad, dat in de Maand April of May op Bedden niet al te digt gezaait en vervolgens met wieden, gelyk andere Keuken-gewasſen, onderhouden word, moetende het zelve by droogte altemets ook wat bevogtigt worden.

Zaadwinning.

§. 5. Het Zaad in de Herfſt ryp geworden zynde, zo word 't zelve by droog weêr vergadert, vervolgens ſchoon gemaakt en bewaart.

Huishoudelyk Gebruik.

§. 6. Deszelfs gebruik in de Keuken is weinig: Het Zaad word by zommige Zauzen en Inlegzels gedaan: Ook word 't

zelve veel met Zuiker overtrokken, *Confect van Coriander* (Confectio feminis Coriandri) genoemt, en naar de Maaltyt of ook op andere tyden gegeten, dewyl 't zelve heel gezond is voor de Maag, bevorderende de Koking; verdryft ook de Winden en draaijingen des Hoofts, en komt na genoeg in kragten overeen met 't Anys-zaad, dat we hier voren befchreven hebben.

BESCHRYVING
VAN DE
C U M Y N.

Namen.

§. 1. DIt eenjarig Kruid-gewas voert deze volgende namen, in 't *Nederduitfch*, Cumyn. *Latynfch*, Cuminum. *Hoogduitfch*, Kummich, Garten-Kummel, Romifch-Kummel. *Franfch*, Cumin. *Engelfch*, Cumin. *Deenfch*, Cumin. *Sweedfch*, Cumyn, Roomska-Kummil.

By de Botaniften word dit Gewas genoemt,

Cuminum femine longiore. *C. B. Pin.* 146.

Fœniculum Orientale Cuminum dictum. *Tournef. Inft.* 312. *Boerh. J. A.* 1. 48.

Cuminum five Cyminum fatyvum. *J. Bauch.* 3. 22.

Cuminum fativum. *Lob.*

Cumunum *Linn. Mat. Med.* 139.

Groey-Plaats.

§. 2. Waar dit Gewas natuurlyk groeit is ons onbekent; maar het word benevens het Anys-zaad, veel gebouwt in 't Eiland *Maltha*, en van daar overal verzonden.

Grond en Stand-plaats.

§. 3. Bemint een goede losse vette grond, en een opene warme zonnige plaats.

Cultuur.

§. 4. Word van Zaad gequeekt dat in April of May op Bedden of Akkers niet te digt gezaaid word.

Zaad-winning.

§. 5. Het Zaad ryp geworden zynde, word vergadert, fchoon gemaakt en bewaart gelyk andere diergelyke Zaaden: Dog word hier te Lande niet of zelden gebouwt, dewyl 't Zaad zoo goed of kragtig niet is als het vreemde.

Huishoudelyk Gebruik.

§. 6. Men gebruikt het Zaad in de Keuken tot deeze en geene Saufen, in Biscuit, enz. In 't bezonder word het in deeze Nederlanden veel gebruikt in de geele Kruid-kaas, die daar van heel fmakelyk word. Hetzelve is zeer dienftig voor de Winden, Maag- en Moeder-pyn, Buik-krimpingen, Windzugt (Tympanites) en Draaijingen des Hoofts: koomende in kragten zeer veel overeen met de Carwey, en kan in deszelfs plaats gebruikt worden.

BESCHRY-

BESCHRYVING
VAN HET
CIPRES-KRUID.

Namen.

§. 1. DIt heesteragtig altyd groenend Kruid-gewas word genoemt in 't *Nederduitsch*, Cipres-kruid. Lage Cipresse. Tuin Cipresse. *Latynsch*, Abrotanum fœmina. Chamæ Cyparissus. *Hoogduitsch*, Cipressen Kraut. Garten Cipres. *Fransch*, Petit Cypres. Guarderobe. *Engelsch*, Lavender-Cotton. Garden Cipres. *Deensch*, Ciprefch. *Zweedsch*, Ciprefch.

Van de Botanici word het zelve genoemt.

Abrotanum fœmina foliis teretibus. *C. B. Pin.* 136.

Santolina foliis teretibus. *Tournef. Inst.* 46. *Boerh. J. H.* 1. 123.

Chamœcyparissus. *J. Baub.* 3. 133.

Santolina 2. *Dodon.*

Abrotanum fœmina. *Lob.*

Santolina foliis quadriformam dentatis, pedunculis emi floris. *Linn. H. Cliff.* 397. *Hort. Ups.* 252. *Mat. med.* 383. *Roj. Prodr.* 146.

Dit Kruid heeft heel witagtige of gryze Bladen, maar daar is een verandering van die groene Bladen heeft, dog is zeldzamer.

Groei-plaats.

§. 2. Het zelve groeit natuurlyk in *Languedock*, *Provence*, *Italien* en *Spanjen*.

Grond en Stand-plaats.

§. 3. Bemind een goede losse vette Zandagtige Aarde en een warme zonnige standplaats.

Cultuur.

§. 4. Word door scheuring of steeking van kleine takjes, in de Maart of April vermeerdert; men steekt de stekken in een goede grond en op een warme plaats, op diergelyke wyze als de Rosemaryn, dog beter in potten die men vervolgens in een Broei-bak onder glazen zet, en met lugten en vogt op zyn tyd onderhoud; als dezelve daar na wortels gemaakt hebben, verplant men die in de Maand Augustus, elk in een bezondere pot, of men kan ze in de pot waar in men ze gestoken heeft laten tot het volgende Voorjaar en verplant ze als dan: En dewyl dit Gewas onze Winterkoude niet tegen staan kan, zoo moet men ze in potten houden en 's Winters in Huis voor de Vorst bewaren op een bequame lugtige plaats. Men kan zoo men wil, van dit Gewas kleine boomtjes trekken, die niet ongenaam op 't oog zyn.

Huishoudelyk Gebruik.

§. 5. Het Huishoudelyk gebruik van dit Gewas is weinig, men queekt het zelve meest uit liefhebbery; dog zommige Moeders gebruiken het zelve voor het schrikken der kleine

 Kinders,

Kinders, in de ſlaap, en men zegt met veel baate; hangende of leggende het zelve tot dien einde op derzelver Borſt. Men pryſt het zelve ook zeer voor de Wormen der Kinders, in melk gekookt, en met zuiker te drinken gegeven.

§. 6. Dit kruid het zy alleen of met de Bloemen tuſſchen de Kleederen en Linnen gelegt, bewaart dezelve wegens zyn ſterke reuk, voor de mot.

BESCHRYVING VAN DE DILLE.

Namen.

§. 1. DE *Dille* is ook een eenjarig Gewas, 't welk genoemt word in 't *Nederduitſch*, Dille. *Latynſch*, Anethum. *Hoogduitſch*, Dille. *Franſch*, Aneth. *Engelſch*, Dill. *Deenſch*, Dil. *Sweedſch*, Dill.

De Botaniſche namen zyn,

Anethum hortenſe. *C. B. Pin.* 147. *Tournef. Inſt.* 317. *Boerh. J. A.* 1. 65.

Anethum. *Dodon. Lob. J. Bauch.* 3. 6.

Anethum fructu compresſo. *Linn. H. Cliff.* 106. *Hort. Upſ.* 66. *Mat. Med.* 147. *Roj. Prodr.* 116.

Groei-plaats.

§. 2. Het zelve groeit natuurlyk in *Spanjen* en *Portugal* tusſchen de Graan-gewasſen.

Grond en Stand-plaats.

§. 3. Bemint een gemene, goede, lieſſt wat zandige en vogte grond, en een opene ſtandplaats.

Cultuur.

§. 4. Word van Zaad ligtelyk vermeerdert, het welk in Maart of April gezaait word; dog daar 't eenmaal gezaaid is, komt 't jaarlyks van 't nedergevallene Zaád overvloedig van zelfs op.

Zaad-winning.

§. 5. 't Zaad word, als 't typ is, vergadert, ſchoon gemaakt, en bewaart gelyk andere diergelyke kroon-dragende Zaaden.

Huishoudelyk gebruik.

§. 6. In de Keuken heeft dit Kruid weinig gebruik; men mengt 't onder ander Moes-kruiden tot een groen Moes, maar men moet 'er niet veel van nemen, anders ſmaakt 't Moes al te ſterk, dewyl 't zelve een heel ſterke Reuk heeft. Voorts gebruikt men de groene Zaad-koorntjes by de ingelegde Augurkjes.

BESCHRY-

BESCHRYVING
VAN DE
DRAGON.

Namen.

§. 1. DIt langlevend Gewas word genoemt in 't *Nederduitsch*, Dragon. *Latynsch*, Draco Herba. Dracunculus. *Hoog-duitsch*, Dragon. Dragun. Garten-Dragun. *Fransch*, Etragon. *Deensch*, Dragon. *Sweedsch*, Dragon.

By de voornaamste Botanisten word 't zelve genoemt als volgt.

Dracunculus hortensis. *C. B. Pin.* 98.
Dracunculus hortensis sive Tarchon. *J. Bauh.* 148.
Draco Herba. *Dodon. Boerh. J. A.* 1. 127.
Abrotanum Lini folio acriori & odorato. *Tournef. Inst.* 459.
Draco. *Lob.*
Artemisia foliis lanceolato-linearibus alternis integerrimis. *Linn. H. Cliff.* 403. *Hort. Ups.* 256. *Roj. Prodr.* 154.

Groei-plaats.

§. 2. Het zelve groeit natuurlyk in *Asien*, *Tartarien*, en *Siberien*.

Grond en Stand-plaats.

§. 3. Bemint een goede, vette grond, en een opene warme plaats.

Cultuur.

§. 4. Word door scheuring der Wortel-spruiten in de gewone plant-tyd in Maart of 't begin van April voortgekweekt, welke op een Bedde in reyen een voet van malkander geplant worden; kan onze strengste Winter-koude doorstaan, dog zal in 't voor-jaar beter en overvloediger spruiten als men deszelfs dorre Steelen in de Herfst niet afsnyd maar tot 't voorjaar laat blyven; want de uitspruitzels daar door niet alleen eenigzins voor de aandoening der Winden gedekt worden, maar 't is my ook toegeschenen, dat de natuur dezer Plant zulks dus liefst begeert, gelyk ik zulks aan meer andere Gewassen bespeurt heb.

Huishoudelyk Gebruik.

§. 5. Het Keuken-gebruik aangaande: Men gebruikt de Spruitjes en Bladen veel als een Toe-kruid by Krop- en ander Zalaad, aan dewelke het zelve niet alleen een aangename aromatyke smaak byzet, maar dewyl 't warm van natuur is, zo tempert het de koude aart der sterk verkoelende Zaladen en maakt dezelve gezonder.

§. 6. Deze Dragon word ook in deze en gene Zauzen by Vleesch of Visch gebruikt. Men zet dezelve ook veel op goede Azyn in de Zon te trekken, om de Azyn een goede geur te doen hebben. Kunnende men de ingelegde Spruitjes vervolgens by Gebraad eeten, als Augurkjes of Kappers; of met Zalaad, of men gebruikt ze in Zausen, enz.

BESCHRYVING
VAN DE
DUIVE KERVEL.

Namen.

§. 1. DIt eenjaarig Kruid-gewas, word genoemt in 't *Nederduitsch*, Duive Kervel. Aard-Rook. *Latynsch*, Fumaria. *Hoog-duitsch*, Erdrauch-Tauben-kropff. *Fransch*, Fume terere. Felde Terre. *Engelsch*, Fumitory. *Deensch*, Jord-roag. Jord-reegs-Urt. *Sweedsch*, Jord-roeg.

Van dit Kruid worden verscheiden zoorten gevonden, dog we hebben hier alleen te spreken van de gemeenste zoort die in de Hoven tot 't gebruik gecultiveert word, welke by de Kruid-kenners de volgende namen voert:

Fumaria officinarum & Dioscoridis. *C. B. Pin.* 143. *Tournef. Inst.* 421. *Boerh. J. A.* 1. 308.

Fumaria vulgaris. *J. Baub.* 3. 391.

Fumaria. *Dodon.*

Camos, Fumaria. *Lob.*

Fumaria pericarpiis monos-spermis. *Linn. H. Cliff.* 352. *Hort. Ups.* 584. *Mat. Med.* 343. *Roj. Prodr.* 394.

Groei-plaats.

§. 2. Het zelve groeit in *Neder-* en *Hoog-duitschland*, *Frankryk*, enz., in bebouwde, vette, welgemeste Akkers, in de Moes-Tuinen en elders

Groei en Stand-plaats.

§. 3. Begeert, gelyk uit zyn groeiplaats blykt, een goede, losse, vette, welgemeste grond, en een opene lugtige plaats.

Cultuur.

§. 4. Wort van 't Zaad voortgeteelt, 't welk in het voorjaar gezaait word; en daar 't zelve eens gezaait is, komt 't jaarlyks van 't gevallene Zaad van zelfs voort, als de Planten niet geheel voor de Zaad-valling uitgeroeit worden.

Als 't zelve begint te bloeijen word 't afgesneden om te droogen.

Zaad-winning.

§. 5. 't Zaad word ligtelyk, als zulks ryp geworden is, gewonnen, gelyk andere diergelyke Zaaden.

Huishoudelyk Gebruik.

§. 6. De Duive-kervel is een zeer deftig Medicinaal-Kruid voor veelerlei gebreken. Dezelve is zeer Bloed-zuiverende, en alle de inwendige deelen versterkende, en inzonderheid dienstig voor de Hypocondriake en Melankolyke Menschen, voor de Jigt, Podagra, Scheurbuik, Geel-zugt, uitteerende Koorts (Cochexia), en andere langduurige en kwyn-ziekten; als mede inzonderheid voor allerlei Schurft en Jeuking, waar voor by na geen beter middel is. Men gebruikt dezelve in Infusie, of Decoctie, 't zy in Water, Wyn, Bier, of Wey: Ook kan men 't Poeijer van 't gedroogde Kruid gebruiken: Men maakt 'er ook een *Conserv*, *Syroop*, *Extract* of *Essents* van, welke alle in gemelde gebreken met baat kunnen gebruikt worden. Wil men de Conserv en Essents zelfs bereiden, zo kan zulks geschieden zo als by de Alzem aangewezen is.

Tegen

Tegen de Schurft kan men ook de volgende Zalf bereiden; neemt het zap van *Duive Kervel*, van *Patich* of *Peerdik-wortel* (dat men overal in 't Wild vind), en van *Aland wortel*, van deeze beide laatfte zoo veel als van de Duive Kervel alleen, laat dit op het vuur met Varkens-Reuzel fmelten en tot de dikte van een bequaam zalfje worden. Dog het is dienftg en noodig dat men teffens ook dit kruid inwendig gebruike, tot Bloedzuivering.

NOTA. Ik heb gezegt dat men dit Kruid ook in Wyn trekken of koken kan, maar dit moet met onderfcheid gefchieden naar de Ziekte, want voor de Koortzige Menfchen en die aan de Teering of andezins teder zyn en quinen, is deze Wyn fchadelyk, waar op men dient te letten.

BESCHRYVING
VAN DE
EEREN-PRYS.

Namen.

§. 1. Dit Kruid-gewas word genoemt in 't *Nederduitfch*, Eeren-prys. *Latynfch*, Veronica. Veronica mas. *Franfch*, Veronique male. *Hoogduitfch*, Ehren-preis. Grund-heil. *Engelfch*, Luellin. *Deenfch*, Eren-pryfz. *Sweedfch*, Æren-prys.

Van de Botaniften word het zelve genoemt,

Veronica mas fupina & vulgatisfima. *C. B. Pin.* 246. *Tournef. Inft.* 143. *Boerh. J. A.* 1. 224.

Veronica vulgatior folio rotundiore. *J. Bauh.* 3. 282.

Veronica mas ferpens. *Dodon.*

Veronica vera & major. *Lob.*

Veronica caule repente, fcapis fpicatis, foliis ovatis ferratis ftrigofis. *Linn. H. Cliff.* 8. *Roj. Prodr.* 302.

Veronica floribus fpicatis, foliis oppofitis, caule procumbente. *Linn. Flor. fuec.* 8.

Veronica fpicis pedunculatis lateralibus, caule procumbente. *Linn. Mat. med.* 11.

Groei-plaats.

§. 2. Het zelve groeit in *Neder-* en *Hoogduitfchland*, *Frankryk*, enz. op dorre Zand- en Heidagtige plaatzen, in de Bosfchen en elders.

Grond en Stand-plaats.

§. 2. Bemint een gemeene goede, liefft Zandagtige grond en een opene of ook wat fchaduwagtige plaats.

Cultuur.

§. 4. Deszelfs vermeerdering gefchied door fcheuring in de gewoonlyke Plant-tyd in het Voorjaar, wordende op 10 á 12 Duimen affland geplant.

§. 5. De *Eeren-prys* is een Medicinaal-kruid dat voor veelerlei gebreken zeer nuttig is, dezelve is openend, Zweet- en Pisdryvend en Wondhelend; en word inzonderheid zeer gepreezen

preezen voor Hooft-pyn, Duizelingen en Draijingen des Hoofts, Graveel, Steen, opgeftopte Pisfe en Bloed-pisfen, beginnende Geel- en Water-zugt; Hoeft, benauwde Borft, ongefteldе Maag, en voor de overige inwendige eedele deelen, Jigt, Teering, Longziekte, Bloed- en Eter-fpoeijing, en andere langduurige Quin-ziekten: Men gebruikt dezelve als Thee, of het Afkookzel daar van, of ook het Poeijer van het gedroogde kruid met Honig of iets anders gemengt dienftig. Men maakt 'er ook een Corferv van de jonge Bladen op die wyze als van de Alzem gezegt is, welke ook in de gemelde gebreeken met nut gebruikt word; hoe wel veele beter agten, en niet zonder reeden, het enkelde Afkookzel of Poeijer te gebruiken.

§. 6. De Heer FRANCUS, voor deezen Genees-Heer tot *Ulm*, in *Hoog-duitfchland*, heeft een bezonder Tractaatje over de kragt en nuttigheid van dit Kruid, tot genezing van velerlei Menfchelyke Gebreken uitgegeven en veele beproefde ondervindingen dienaangaande aangetoont: Hy noemt het zelve (en andere met hem) *Europeaanfche Thee*, en beweert, dat het zelve eeven zoo nuttig, ja nuttiger, tot dienft van 't Menfchen-Lichaam in onze Geweften is als de *Thee* der *Chineefen* en *Japoneefen*. Het is waarlyk te verwonderen, hoedanig het mogelyk is, dat wy Europeanen zoo ver Kruiden gaan haalen, tot overvloed, ik wil niet zeggen tot verquifting, daar ons Europa in geenen deele misdeelt is, van gezonde, nuttige, en zeer dienftige kruiden, dog het fchynt dat wy niet vergenoegt zyn met dat wat onze Landen opgeeven, maar het moet vreemd zyn, zal het aangenaam wezen; hoewel daar ook een groot geheim tot behoudeniffe van duizenden van Menfchen van den Opper-Beftierder in opgefloten leggen kan, het welk maar zeer weinig Menfchen in de grond inzien. Maar om na deeze Buiten-treed weer tot onze *Eeren-prys* te keeren, zoo ben ik van gevoelen dat dezelve zeer nuttig voor de gemelde en meer andere Lichaams-gebreeken is; de eigen ondervinding aan een myner Naaftbeftaande overtuigt my daar van, vergunt my, waarde Leezer, om dit aanmerkelyke geval by die van den Heer *Francus* te voegen: Het was myn Broeder (die, zoo ik niet anders weet en wenfche als dat hy nog in de dienft van *Zyne Doorlugtigheid de Landgrave van Hesfen-Casfel*, te Hanau, leeft), welke in zyn ouderdom van 10 à 12 Jaaren van een uitteering aangetaft wierde, en zelfs zo fterk, dat na verloop van eenige tyd niets meer van zyn uiterlyk Lichaam overig was als de Huit en Bonken: De Ouders fpaarden in 't minfte geen pligtelyke moeite nog koften tot geneezing en herftelling van haar Kind, maar alle middelen van de Doctoren wilden niets helpen, men was des raads ten einde, en verwagte niets anders als met der haaft de Dood des Jongelings; maar wat gebeurde 'er! men hoorde van een particulier gemeen man, in 't Land woonende, zeggen, dat die een bezonder middel hadde, waar door hy wel meer diergelyke Ziekten genezen hadde, men refolveerde (om kort te gaan) om 'er na toe te zenden om hulp; men kreeg eenige Genees-middelen, beftaande in een groen Poeijertje en iets om het Lighaam 'er met te fmeeren, men gebruikte deeze middelen, en men had ze geen drie dagen gebruikt of men befpeurde verandering en beterfchap aan de Zieke welke ook in 't vervolg van tyd tot zyn volkoomen gezondheid en fleurigheid, onder Gods byftand, geraakte, en, gelyk ik gezegt heb, niet anders wetende, nog leeft: Waar nu myn verhaal op ziet; is dit, namelyk, dat het gemelde Poeijer hooftzakelyk uit de *Eeren-prys* beftond, het welk dus naar alle gedagten de voornaamfte uitwerking tot herftelling, onder des Almagtigen Zeegen, gedaan heeft.

§. 7. Veele particuliere Menfchen in Hoog-duitfchland en Frankryk gebruiken tegenwoordig de *Eeren-prys* in plaats van *Thee*, op dezelfde wyze, welke drank ook weinig minder geurig van fmaak is, als dit kruid wel gedroogt is, en men iets Zuiker daarby gebruikt.

Voorts

Voorts ſtaat van de *Eeren-prys* nog aan te merken, dat dezelve niet alleen inwendig gebruikt wordende zeer nuttig is, maar dezelve is ook uiterlyk zeer dienſtig om de Wonden te zuiveren en te heelen, voor Jeuking, Schurft, en andere onzuiverheden der Huit; als meede voor Colyk, Graveel, Steen- en andere inwendige ſmerten; een pap daar van op den Buik gelegt, of in Clyſteren gebruikt wordende, naar de omſtandigheden, en het goede oordeel des ordineerders.

§. 8. Ten laatſten moet ik hier nog byvoegen, dat het te wenſchen waare, dat elk gepriviligeerde Doctor ondernam, om maar de onderzoeking en ondervindingen van een kruid, of andere tot genezing verſtrekkende zaake te Beſchryven en Waereldkundig te maken, wy zouden binnen een half of heel *Seculum* de Genees-kunde op eén heel anderen Throon zien; de Heer *Linneus* heeft het welmeenend begonnen, enz.

BESCHRYVING
VAN DE
E R T E N.

Namen.

§. 1. DIt zeer bekende eenjarig Keuken-gewas word genoemt in 't *Nederduitſch*, Erten. Erweten. Ervten. *Latynſch*, Piſum. *Hoogduitſch*, Erbſen. *Franſch*, Des Pois. *Engelſch*, Peaſe. *Sweedſch*, Arter.

De Botaniſche naam is meeſt by alle Botaniſten *Piſum*, met de bynaam der zoort. Men onderſcheid alle de zoorten gewoonlyk in twee Hooft-zoorten, als in *Dop-* en in *Peul-Erten*, deeze laatſte kunnen met de ſchil geſtooft en gegeten worden, daarin tegen de eerſte een harde en taije ſchil hebben, onbequaam om week gekookt te kunnen worden, weshalven men hier van alleen de uitgepuilde Erten tot den Eet toebereid. De my bekende zoorten zyn de volgende:

Zoorten.

I. DOP-ERTEN.

1. De vroege geele of witte Dop-Ert, *Heete Dop-Ert* genoemt.
2. De *Engeſe* Dop-Ert.
3. De *gemeene geele* Dop-Ert, groote en kleiner zoort.
4. De geele *Blaas-Ert.*
5. De groote *Blaas-Ert.*
6. De *zwart-gat* Dop-Ert.
7. De groote geele *vierkante* Dop-Ert.
8. De *groene* Dop-Ert.
9. De groote *groene vierkante* Dop-Ert.
10. De *grauwe* Dop-Ert.
11. De *Capucyner* Dop-Ert.

12. De lage *Franse* Dop-Ert.

13. De Kroon-Dop-Ert.

14. De gemeene *Veld-Ert*, met witte, geele groene, gryze, en grauwe Zaaden.

15. De *Wilde-Ert* of *Strand-Ert*.

II. PEUL-ERTEN.

16. De kleine vroege Peul- of Zuiker-Ert, *Heete Zuiker-Ert* genoemt.

17. De gemeene *krombekte* Zuiker-Ert.

18. De *Bastart krombekte* Zuiker-Ert, Slieren genoemt.

19. De *zwart-gat* Zuiker-Ert.

20. De *Merg-Ert* of *Admiraals-Ert*.

21. De groote *vierkante* Zuiker-Ert.

22. De *groene* Zuiker-Ert.

23. De groene *vierkante* Zuiker-Ert.

24. De *grauwe* Zuiker-Ert.

25. De Kroon-Zuiker-Ert.

26. De lage *Franse* Zuiker-Ert.

27. De Kruip- of Stam-Ert, ook *Ertjes van gratie* genoemt.

De eerste zoort groeit niet zeer hoog, komt vroeg aan met de *vroege* of *heete* Zuiker-Ert, en laat sterk, dog de Peulen zyn niet zeer groot egter vol.

De twede *Engelsche* zoort groeit niet hoger als 2 à 2½ voet, laad ongemeen sterk en komt ook vroeg aan, weshalven de waardigste is gebouwt te worden.

De derde *gemene* zoort groeit tamelyk hoog en laad ook tamelyk sterk: Maar daar zyn verscheiden zoorten van, als groter en kleinder groeijende.

De vierde zoort of *Blaas-Ert*, is aldus genoemt om dat de Peulen zeer dik en als een blaas opgeblazen zyn.

De vyfde zoort of *groote Blaas-Ert*, is een mede-zoort van de vorige, daar van weinig verschillende, dan dat de Peulen groter en nog dikker of meer opgeblazen zyn: Beide deze zoorten groeijen zeer hoog, laaden niet sterk, en komen laat aan, hoewel ze anders zeer zoet zyn.

De zesde zoort is kenbaar daar aan, dat ze een zwarte vlek op de Ert omtrent 't spruitje heeft, dezelve groeit matig hoog, laad tamelyk, en de Vrugt of Ert is groot.

De zevende zoort is kenbaar daar aan, dat de Vrugt of Ert vierkant is, noemende men vierkante Erten, die, welke droog geworden zynde, niet volkomen rond, maar hoekig en met groeven, en dikwils als vierkantig zyn: Dezelve groeit vry hoog, laad tamelyk, en de Erten zyn groot.

De agtste zoort word gekent aan de groene koleur der rype Erten: Daar zyn twee zoorten van, als, met groter en kleinder Peul en Ert; ze groeijen tamelyk hoog en laaden wel.

De negende zoort verschilt weinig van de vorige, dan dat de Erten vierkant en wat groter zyn.

De tiende zoort of *grauwe Ert* groeit hoog en laad sterk, en de Erten zyn groot en vierkant.

De elfde zoort of *Capucyner Ert*, verschilt niet van de vorige, dan dat de Ert niet zo sterk bruin gevlekt maar bleeker van koleur is, dog men agt ze ook wat malzer en zoeter. Deze grauwe Erten hebben, gelyk meer andere grauwe of gevlekte zoorten, *paars-bonte* bloemen; daarentegen witte, geele, en groene Erten, meest altoos witte, of wit en zwart gevlekte bloemen.

De twaalfde zoort groeit heel laag by kleine Ryzen, wordende zelden hoger als 1½ à 2 voeten; dezelve laad heel sterk, maar de Peulen en Erten zyn klein.

De dertiende zoort groeit vry hoog, en haare Peulen digt by malkander in 't rond, als een kroon, waar van ze de naam van *Kroon-erten* verkregen heeft.

De veertiende zoort, of *Veld-erten*, waar van verscheide veranderingen aangaande de koleur der Erten zyn, als, *geele*, *witte*, *groene*, *gryze* of *blauwagtige* en *grauwe*, die in de Velden zonder Ryzen gebouwt worden, verschillen aan de Tuin-Erten, die van dezelfde zoort en koleur zyn, niet of weinig, anders, dan dat deze doorgaans groter, dunhuidiger, malzer

en

en geuriger van ſmaak zyn als de Veld-erten; dog 't welk men wel hooftzakelyk, zo niet geheel, aan de differente Cultuur, toebereiding des gronds en ſtantplaats toeſchryven mag; want 't is zeker, dat de Erten die by Ryzen opgroeijen, beter door de Zon kunnen aangedaan en dus volmaakter worden als andere, die zonder Ryzen op de grond voortkruipen.

De vyftiende zoort groeit omtrent de Zee-kanten in *Engeland*, *Zweden*, *Norwegen*, en elders, in 't wild, en word tot nog toe niet tot eenig gebruik gecultiveert; maar, dewyl haar Wortel veele jaaren duurt en de ſtrengſte koude uitſtaan kan, zo zoude het mogelyk van nut kunnen zyn, als men ondernam dezelve te cultiveeren. Ze word van de Botaniſten genoemt, Piſum ſpontaneum perenne repens humile. *Boerh. J. A.* 2. 41. *Moriſ. Hiſt.* 2. p. 47. f. 2. *tab.* 1. *Fig.* 5. Piſum marinum perpetuum. *Munt. Phytogr.* 44. *tab.* 230. Piſum ſtipulis integerrimis. *Linn. Hort. Cliff.* 369. *Roj. Prodr.* 362. Piſum petiolis ſupra planiusculis, caule angulato. *Linn. Flor. ſuec.* 608.

De zeſtiende zoort, of *heete Zuiker-Ert*, groeit niet hoog, laad tamelyk ſterk, maar de Peulen vallen niet groot met weinig Erten daar in: Daar zyn eenige zoorten van dog die weinig van malkander verſchillen, behalven de grootte.

De zeventiende zoort, of *gemeene Krombekte Zuiker-ert*, aldus genoemt, om dat de Peulen niet regt maar krom en omgebogen en mis-gedaantig groeijen: Dezelve groeit matig hoog, laad tamelyk ſterk en komt vroeg aan, dog is niet zo ſmakelyk als de vorige Hete Ert, die niet of zeer weinig krom groeit.

De agtiende zoort, *Slieren* of *baſtaart-krombekte Erten*, groeijen ook tamelyk hoog, laaden heel ſterk, en de Peulen vallen wat grooter als die van de voorgaande, en zyn heel ſmakelyk.

De negentiende zoort, of de *Zwart-gat Zuiker-Ert*, groeit tamelyk hoog, en laad ook tamelyk met groote Peulen: Ze is kenbaar aan de Erten welke een zwarte vlek omtrent het Spruitje heeft, en wat vierkant of gerimpelt is.

De twintigſte zoort of *Merg-Ert* is een krombekte Ert, die heel groot van Peul en zeer dik of vleeſchig word, en dus zeer oogzienlyk is, maar haar ſmaak is laf, zynde anders zeer mals, en dikwyls al te week en ſlymerig.

De een-en-twintigſte zoort groeit vry hoog, de Ert is geel of geelagtig en vierkant, waar aan ze kenbaar is; zynde een mede-zoort van de 19de zoort, daar van weinig anders verſchillende dan dat ze geen zwarte vlek heeft.

De twee-en-twintigſte zoort of *groene Zuiker-Ert*, groeit vry hoog, haar Peulen zyn lang met veel Erten daar in, en ze laad ſterk, is ook tamelyk zoet van ſmaak.

De drie-en-twintigſte zoort verſchilt weinig anders van de vorige, dan dat ze vierkant of gerimpelt is; dog valt ook doorgaans wat grooter Peul en Ert.

De vier-en-twintigſte zoort, of *grauwe Zuiker-Ert* groeit vry hoog, haar Peul is lang en wat ſmal met veel Erten daar in, welke genoegzaam naar de grauwe Dop.-Erten (No. 10.) gelyken, het Bloeizel is ook Purper- of Paarsbond: Voorts laad ze ſterk en is tamelyk murf en zoet van Peul.

De vyf-en-twinſtigſte zoort, of *Kroon-Zuiker-Ert*, draagt of laad veel Peulen kroons-wyze by malkander als de Kroon-Dop-Ert; maar haar Bloeizel is fraai Rozerood-bont, en de Vrugt of Ert is uit den bruin roſſen fyn geſprenkelt, rond, en niet heel groot.

De zes-en-twintigſte zoort of *lage Franſe Zuiker-Ert*, groeit maar $1\frac{1}{2}$ à 2 voet hoog, laad ſterk, maar de Peulen zyn klein, anders zoet genoeg; dog men vind ze hier te lande weinig.

De zeven-en-twinſtigſte zoort, of *Ertjes van gratie* groeijen op een ſtevige ſtam of plant, niet hoger als een voet, en hebben dus geen ryzen nodig, en laden ſterk genoeg, maar haar Peul is niet de malſte nog geurigſte.

Uit deze Beſchryving der zoorten is dan ligtelyk op te maken, welke de waardigſte zyn, om voor andere gecultiveert te worden.

Groei-plaats.

§. 2. Een wilde zoort van Erten groeit in *Oostenryk*, *Ongaryen* en elders op Berg- en Bosch-agtige plaatzen. Wordende van de Botanisten genoemt, Pisum sylvestre perenne. *C. B. Pin.* 343. Pisum sylvestre, fructu viciæ. *Boerh. J. A.* 2. 42. vocia pedunculus multifloris, petiolis polyphyllis cirrhosis foliolis ovatis, infimis sessilibus. *Linn. Hort. Cliff.* 369. *Roj. Prodr.* 365. Vicia pedunculis multifloris foliolis ovatis, infimo paricaulino *Linn. Hort. Ups.* 219. En een andere, die te vooren No. 15. gemeld is, groeit omtrent de Zee-kanten in verscheiden Gewesten.

Grond en Stand-plaats.

§. 3. Ze begeeren een goede losse, liefst wat lyvig, vette, dog geen nieuws bemeste grond, in welke laatste dezelve al te sterk of geil groeijen, en daar door minder vrugt geeven; maar zoodanige is goed die het voorige Jaar wel gemest is en reeds ander Gewas gedragen heeft; wyders een open, lugtige, voor de sterke Winden gedekte plaats.

Cultuur.

§. 4. De vermeerdering geschied door het Zaad of de Erten, welke in het Voorjaar als de Vorst uit de grond en dezelve droog en handelbaar is op Bedden in Greppels, die dwars over het Bed op 3½ à 4 voeten distantie gemaakt zyn, 1 à 1½ duim diep niet al te dik gelegt worden, wordende de grond tusschen de Reyen met eenige ander vroege groente, als, *Steek-Selaad*, *Spenagie*, *Kervel*, *Radysen*, enz. bezaait, of men plant 'er in 't vervolg een Rey Kool tusschen.

De Erten vervolgens op gekomen zynde en beginnende te willen klimmen, steekt men 'er langer of korter ryzen by, naar maate dat de zoort in 't vervolg hooger of lager groeit, wordende de Ryzen aan beide kanten van de Rei in het verband, of een om 't ander, op 1½ à 2 voeten afstand, naar maate dat ze min of meer ryszig zyn gestoken, waar tusschen de Erten op klimmen; edog tusschen dit groote Rys steekt men doorgaans nog wat klein Rys, of afgebroken Takken, om het klimmen der Erten te bevorderen.

Men zaait de Erten gewoonlyk van Maand tot Maand om de Keuken altyd met jonge Erten te voorzien; maar later als tot half Juny moet men geen zaaijen, want van het later gezaai komt niets of weinig: Men kan de Reyen der laater Erten ook wat digter maken als van de vroege.

§. 5. De Ertjes van *gratie* laad men op Bedden in Reyen op 1 á 1½ voet distantie zoo wel de Reyen als de Erten in Rey: Men kan ze ook in Reyen aan de kanten van Bedden zaaijen.

Vervroeging.

§. 6. Om de Erten te vervroegen, leggen zommige dezelve te weeken, van de *vroege zoorten* in het laatst van Februarius op een warme zonnige plaats in een kleine bak te spruiten, met een Glas-raam 'er over heen, dat men by Vorst wel dekt: Of beter in groote Potten enz. die men by Vorstig weer in huis bewaart; tot dat het weer bequaam word, als wanneer ze dezelve verplanten op een warme plaats, tegen een staket, muur, of elders, het zy in Reyen of by Bosjes van 4 à 5 Erte-planten, dog het wint niet zeer veel uit: Het beste middel, om dezelve vroeg te hebben, is, dat men van de *vroege zoorten* die niet heel hoog groeijen, in de Maand van Februarius in een hooge Zonnebak legt, en vervolgens met dekking by Vorst, enz. wel koestert; edog het is haast niet de moeite waard om zulks te doen, dewyl het weinig Vrugt uitlevert, ten zy 'er geen kosten ontzien worden om lange Bakken te hebben en dus veel te kunnen cultiveeren.

De *Erten van gratie* groeijen wel het langst van alle, maar is tot de broeijing niet zeer bequaam.

§. 7. Men behoord zorg te dragen dat de Peulen by het plukken niet te sterk afgescheurt worden, gelyk dikwyls flordige Knegts of Arbeidsters doen, want daar door de Plant veel lyd om verder meer en goede Peulen voor te brengen.

Zaad-

Zaad-winning.

§. 8. Het Zaad word gewonnen van de grootste en beste Peulen, die men tot dien einde by het plukken der groene Peulen tot het Keuken-gebruik, laat blyven; of men houd een bezonder Bedde, of bezondere Reyen, tot de Zaadwinnig; moetende men deeze Peulen, als men de moeite doen wil om ze van tyd tot tyd af te plukken, (dat het best is met Zaad-Erten in de Moes-Tuin) wel ryp, egter ook niet al te ryp laten worden: Anderzints laat men ze aan het stroo, en dorscht ze vervolgens uit, gelyk de Veld-Erten. Dezelve kunnen 4 à 5 Jaaren tot de Zaaijing goed blyven als op een droge plaats bewaart worden.

Huishoudelyk Gebruik.

§. 9. Het Keuken-gebruik der Erten aangaande, dezelve worden droog of groen, en deze met of zonder de Peulen, volgens de zoort, in de Keuken toebereid: De Peul- of Zuiker-Erten worden de draden 'er afgehaalt zynde, met Boter, Zout en Note-muscaat zagtjes gestooft, waar by men wat fyn gehakte Peterselie of Keule, als meede wat Poeijer-Zuiker, voegen kan, dat de smaak niet vermindert. Men stooft ze ook wel met Lam- Schaap- of jong Rund-Vleesch.

De uitgepuilde of uitgedopte Erten worden in Water gaar gekookt, vervolgens het water 'er geheel afgegoten zynde, Boter en Note-muscaat 'er by gedaan, met Zuiker, als men wil, of als zulks noodig is, en dus als een zeer smakelyke spyze opgedischt: wil men ze met Lam- Schaap- of Rund-vleesch koken, met wat fyn gekerfde Peterselie, het zal ook goed smaken.

§. 10. De drooge, groene, geele, of witte Erten, wordende de eerste het meest by ons geagt, kookt men by allerlei Vleesch, Spek, of Saucyzen, en als men daar wat gestoten Peper en Salie, of Peterselie, Seldery, Porrey, of Agum, Bloem-kool, enz. by stooft, zullen ze zoo veel te aangenamer smaken. Men kookt ze ook wel alleen met Boter, Peper, en Muscaat, enz. niet al te dun. Men kan 'er ook een Brei van bereiden, het welk geschied door middel van dezelve, week gekookt zynde, door een Teems te doen, en dan met Boter, Muscaat of Kanneel toe te maken, of wat bruin gebraden Boter met Muscaat in de Schotel over heen te doen.

§. 11. De grauwe Erten worden in Water of Vleeschnat week gekookt, vervolgens het nat 'er afgegoten zynde, word 'er Vet van Pekel-Vleesch of Braad-Vet, met wat fyne Peper, overgedaan; zynde het aanmerkelyk, dat deze Erten beter smaken met het gemelde Vet als met de beste Boter; men eet 'er ook wel Mostert by, dat niet qualyk smaakt: Ook beminnen ze zommige met een zuire Sauze, die wel vet zyn moet; want als deze Erten mager toebereid zyn, dan is het een slegte kost: dog hoedanig ze ook toebereid worden, zoo vereischen ze een gezonde, sterke Maag; maar de voorgemelde Erten zyn ligter te verteeren, en geeven een goed voedzel, inzonderheid de groene, in de zomertyd, zo wel die met Peulen als de uitgepeulde.

§. 12. Men kan de Zuiker-Peulen ook, na dat de draden 'er afgetrokken zyn, in een Oven langzaam droogen, en dan in dozen op een drooge plaats bewaren voor 't Winter-gebruik; wordende, na dat ze wat in water gestaan hebben te weeken, opgestooft als de versche Peulen, en hebben byna dezelfde smaak.

BESCHRYVING
VAN DE
GEERS.

Namen.

§. 1. DIt eenjarig gewas word genoemt *in 't Nederduitsch*, Geers. Hirs. Milie. *Latynsch*, Milium, Panicum, *Linn. Roj. Hoogduitsch*, Hirse. *Fransch*, Millet. Mil. *Engelsch*, Hirse. *Deensch*, Hirsz. *Sweedsch*, Hirs.

Hier van zyn de volgende zoorten of veranderingen.

1. Geers met geel Zaad.
2. Geers met wit Zand.
3. Geers met zwart Zaad.

Groei-plaats.

§. 2. De Geers groeit natuurlyk in Indiën.

Grond en Stand-plaats.

§. 3. Begeert een goede, losse, vette, liefst wat vogtige Zand-grond, en een opene warme plaats.

Cultuur.

§. 4. Word van het Zaad vermeerdert dat in de Maand April op Bedden of Akkers niet al te dik gezaait word.

Zaad-winning.

§. 5. Als het Zaad ryp is, word het Geers afgemaait of gesneeden gelyk Koorn; en vervolgens in huis gebragt zynde uitgedorscht.

Huishoudelyk Gebruik.

§. 6. Het Zaad dient in de Keuken hooftzakelyk om daar van op een Pelte-molen gepelt zynde, met zoete Melkbrey te koken, waar over men vervolgens, op de schotel gedaan zynde, bruin gebraden Boter met fyn gestoten Canneel doet. Ook maakt men 'er gebaks van, dat niet onaangenaam smaakt terwyl het warm is, maar koud geworden zynde is het zoo smakelyk niet. De manier om dezelve te maken is aldus: kookt de Geers in Water of Melk wat dik, en omtrent gaar, roert 'er dan onder wat gestoten Biscuit, Eijers, Canneel en Zuiker, met wat Roze-water, en zoo gy wilt, ook Corinthen, maakt 'er koekjes van, en bakt ze in een bequame pan in ruime Boter, en bestrooit ze ten laatsten met Zuiker.

BESCHRYVING
VAN DE
GEELE WORTELS.

Namen.

§. 1. **D**It Wortel-gewas word genoemt in 't *Nederduitsch*, Geele Wortels. Geele Peen. Peen. Carotten. *Latynsch*, Daucus. Pastinaca. temisfolia. Carotta. *Hoogduitsch*, Gelbe Wortgele. Gelbe Ruben. Carotte. *Fransch*, Carottes. *Engelsch*, Yellow Carots. *Deensch*, Geele Rödder. Morödder. *Sweedsch*, Gul Morot.

By de Kruidkenners word dit Gewas genoemt.

Pastinaca temisfolia sativa. *C. B. Pin.* 151. *Dodon.*

Daucus sativus. *Tournef. Inst.* 307. *Boerh. J. A.* 1. 49.

Pastinaca sativa sive Carota. *J. Bauh.* 3. 64.

Pastinaca sativa Dioscoridis. *Lob.*

Daucus seminibus hispidis. *Linn. H. Cliff. Hort. Ups.* 59. *Flor. suec.* 223. *Mat. med.* 142. *Roj. Prodr.* 97.

Zoorten.

Daar zyn verscheiden zoorten of veranderingen van; als:

1. De gemeene geele Wortel of Peen, lange en korter zoort.
2. De witte of bleeker Wortel.
3. De roode Wortel.
4. De Oranje-geele Wortel.
5. De kleine Oranje-geele Wortel, *Hoornse Wortel* genoemt.

De eerste zoort is de gemeenste, men vind daar van een lange en een korter zoort.

De tweede gelykt aan de eerste zoort behalven de koleur, die wit of geelagtig wit is, dog is zoo smakelyk niet als de eerste.

De derde zoort is hoog rood- of rood-agtig van koleur, en smakelyk.

De vierde zoort is mooi Oranje-geel van verf.

De vyfde zoort is van dezelfde koleur als de vorige, maar word zoo groot niet, blyvende klein.

In 't algemeen word de geele lange zoort voor de smakelykste en beste gehouden; de witte zoort is den smakelykste en slegtste.

Groei-plaats.

§. 2. De wilde zoort, die ook *Vogel-nest* genoemt word, om dat haar Zaad-kroontjes zig hol gelyk een vogelnest vertonen, groeit op rouwe ongebouwde plaatzen, naast de Wegen en Velden in *Neder-* en *Hoogduitschland*, *Frankryk*, enz. waar uit buiten alle twyffel de tamme zoorten door de Cultuur voortgekomen zyn.

Grond en Stand-plaats.

§. 3. De geele Wortels begeeren een goede, losse, diep geroerde, vette dog geen versch bemeste grond waar van ze wormig worden; zoodanige Bedden of Akkers die het voorige jaar wel bemest zyn, zyn hier toe zeer bequaam; daar en boven worden ze in een goede Zand-grond smakelyker

als in een Klei-grond: Voorts willen ze een opene, lugtige, zonnige plaats hebben.

Cultuur.

§. 4. Dezelve worden van het Zaad voortgequeekt, dat tot de vroege Wortels in de maand Maart, voorts na de Vorst, en tot de late of Winter-wortels in de May gezaait word, opgekomen zynde, worden dezelve by het wieden verdunt op 3 à vier duimen distantie.

Men zaait ze ook wel omtrent het midden van Augustus op een warme plaats, om ze in de Winter-tyd jong te hebben, die men dan by aankomende Vorst en Sneeuw met Glasen en daar overheen Riet-matten, wel dekt, of anders maar dekt met los Stroo, na dat men van te vooren stevige ryzen daar over gelegt heeft, op dat het Lof niet verwelkt worde; of, zoo men wil, kan men dezelve tegen de aankomende Vorst uitgraven en in de Kelder in vogt Zand bewaren. Tusschen de in 't Voorjaar gezaaide zaait men gewoonlyk wat Krop-Salaad, Radysen, enz. om van de Grond meer te profiteeren, moetende men hier toe van de kleine zoorten van Kroppen gebruiken, als *kleine Princesse Krop*, *kleine Rood-baard* en *Sweedse*, enz.

Vervroeging.

§. 5. Om deeze Wortels heel vroeg in April of May te hebben, zoo moet men ze in het begin van Februarius op een Broei-bak zaaijen, en vervolgens met Lugtgeving, dekking, besproeijing, enz., onderhouden gelyk andere Gewassen die men op Broei-brakken cultiveert, willende inzonderheid by alle gelegentheid veel gelugt zyn, anders wasfen ze te veel in 't Lof: en men gebruikt hier toe gewoonlyk de kleine *Hoornse Wortel*, dewyl die niet zoo diep in nog zoo hoog booven de grond groeijen als 'andere, en ook vroeger aankoomen.

§. 6. De Winter-wortels worden in het Najaar teegen de aankomende Vorst uitgedolven, het kruid met de kruin 'er afgesneden, vervolgens gewasschen, en dan in de Kelder in vogt Zand, of in een kuil in de Tuin, tot het gebruik bewaart.

Zaadwinning.

§. 7. Het Zaad word gewonnen van de beste grootste Wortels die men de Winter over, zonder afsnyding der kruinen bewaard, en in het volgende Voorjaar op een Bedde herplant heeft, op 1 à $1\frac{1}{2}$ voet distantie, wordende het Zaad, ryp geworden zynde, by droog weer afgesneden, verder gedroogt, uitgewreven, gezuivert en dan bewaart: het zelve kan 2 à 3 Jaaren duuren.

Huishoudelyk Gebruik.

§. 8. Wat nu aangaat het Keuken-gebruik; dezelve worden geschrapt en in lange stukjes of in schyven gesneeden zynde, gestooft, het zy alleen met fyn gescherfde Peterselie en wat Zieppels, dog meest met Lam-, Schaap-, of Rund-Vleesch, wat fyn gesneden Peterselie en Zieppels 'er byvoegende; het welk een heel aangename Potagie geeft, inzonderheid by versch Rund-vleesch; dog men moet hier verstaan de jonge Wortels, want de volgroeide Winter-wortels zyn zoo smakelyk niet, zoo dat die niet of zeldzaam op de Tafels van aanzienlyke Lieden verschynen, maar dienen meest voor gemeene Tafels en voor de Dienstboden.

Men stooft de jonge Wortels ook veeltyds onder groote of Roomsche Bonen, met Keule of Peterselie, dat ook een smakelyk eeten geeft.

§. 9. Het Zaad zoo wel van de wilde als tamme zoort, word veel in de Medicynen gebruikt, en geprezen voor de Winden, Moeder-pyn, Koude Pisse, Graveel en Steen. Men kan tot dien einde het gepoeijerde Zaad gebruiken tot een Lood, of men laat een paar Lood op goede Wyn trekken en gebruikt daar van.

BESCHRYVING
VAN HET
HERTS-HOORN.

Namen.

§. 1. DIt Kruid-gewas word genoemt in 't *Nederduitsch*, Herts-hoorn. Gravinne-kruid. *Latynsch*, Coronopus. *Hoogduitsch*, Gravinne-kraut. Krauenfusch. *Fransch*, Corne de Cerf. *Deensch*. Hert-hoorn. *Sweedsch*, Hiertehoorne.

By de Botanisten word het zelve genoemt,

Coronopus hortensis. *C. B. Pin.* 190.

Plantago foliis laciniatis, Coronopus dicta. *Tournef. Inst.* 126. *Boerh. J. A.* 2. 100.

Coronopus sive Cornu cervinum, vulgo; spica Plantaginis. *J. Bauh.* 509.

Herba Stella, sive Cornu cervinum *Dodon.*

Cornu cervinum *Lob.*

Plantago foliis linearibus pinnato-dentatis. *Linn. H. Cliff.* 37. *Flor. suec.* 126. *Roj. Prodr.* 401.

Groei-plaats.

§. 2. Het zelve groeit in *Neder-* en *Hoog-duitschland*, *Frankryk*, enz. op dorre, zandige, grasige plaatzen, naast de Weegen en elders.

Grond en Stand-plaats.

§. 3. Begeert een gemeene, goede, liefst wat vogte grond, en een open plaats.

Cultuur.

§. 4. Deszelfs vermeerdering geschied door het Zaad, dat in het Voorjaar niet al te digt gezaait word, en als men 'er altyd jong kruid van begeert, zoo moet men de zaaijing dikwyls herhalen.

Zaad-winning.

§. 5. Het Zaad word ligtelyk gewonnen van de opschietende Zaad-airen, welke men affnyd als men ziet dat het Zaad ryp word en dan verder laat drogen, vervolgens uitvryft en zuiver bewaart; het zelve kan 2 à 3 Jaaren goed blyven.

Huishoudelyk Gebruik.

§. 6. Het zelve, te weeten de jonge Bladen, worden in de Keuken gebruikt als een Toe-kruid by Krop- en andere Salaad, dog hier te lande zeer zelden; maar meer in Braband, Frankryk en elders.

BESCHRYVING
VAN DE
HERTS-TONGE.

Namen.

§. 1. DIt altyd groenend Kruid-gewas word genoemt in 't *Nederduitsch*, Herts-tonge. Scolopendria. *Latynsch*, Scololopendrium. lingua cervina. *Hoogduitsch*, Hirsch-Zunge *Fransch*, Scolopendre. Langue de Cerf. *Engelsch*, Conmion Scolopendria. Harts-tongue. *Deensch*, Hiorte-Tunge. Milt-Urt. *Sweedsch*, Hiorte-Tonga.

Onder de verscheide zoorten of veranderingen van Herts-tonge word de gemeenste zoort in de Hoven meest alleen tot het Medicinale gebruik, gecultiveert, die van de Botanisten genoemt word,

Lingua cervina. officinarum. *C. B. Pin.* 353. *Tournef. Inst.* 544. *Boerh. J. A.* 1. 23.

Phyllitis sive Lingua cervina. *J. Bauh.*

Phyllitis. *Dodon. Lob.*

Asplenium frondibus ensiformibus integris basi cordato inflexis, petiolis hirsutis. *Linn. H. Cliff.* 474. *Flor. suec.* 853. *Mat. med.* 481. *Roj. Prodr.* 498.

Groei-plaats.

§. 2. Dezelve groeit in *Hoogduitschland*, *Frankryk*, *Italien*, *Engeland*, enz. op donkere plaatzen in de Bosschen, als mede in de Bronnen en Putten.

Grond en Stand-plaats.

§. 3. Bemint een gemeene goede losse liefst zandagtige en wat vogtige grond, en liefst een schaduwagtige plaats.

Cultuur.

§. 4. Word door scheuring, in de gewoone Planttyd in het Voorjaar, voortgequeekt en op 10 à 12 duimen distantie geplant.

De Ouden hebben gemeent dat dit kruid, en meer andere diergelyke, geen Zaad voortbragte, maar is hedendaags anders bevonden, want het draagt zyn Bloemen en Zaaden op de rug der Bladen, maar dat zeer klein is.

Huishoudelyk Gebruik.

§. 5. Deszelfs gebruik in de Medicynen aangaande, het word gepreezen zeer dienstig te zyn voor de Hypochondrie of Miltziekte, Hertklopping, Opstyging der Moeder, Bloedspoeijing en Buikloop: Men gebruikt het zelve als Thee, of het Afziedzel daar van, ook kan men het poeijer van het gedroogde kruid gebruiken, van 1 tot 2 Lood. Men maakt 'er ook wel een Conserv van op dezelfde wyze als van de Alsem gezegt is, in de gemelde gebreken dienende.

Anderzins word dit Kruid ook beneevens andere in de Kruid-wynen gedaan, die men in de May-tyd drinkt tot verversching van het Bloed, waar van we hier agter een

Voor-

Voorschrift zullen geeven, ten dienste van zoodanige Tuinniers en andere, welke onkundig in de Kruiden zyn, op dat ze niet in plaats van goede Kruiden, quade of schadelyke verkiezen.

BESCHRYVING
VAN DE
HOPPE.

Namen.

§. 1. DIt klimmend Kruid-gewas word genoemt in 't *Nederduitsch*, Hoppe. Hop. *Latynsch*, Lupulus. *Hoogduitsch*, Hopfen. *Fransch*, Hoablon. *Engelsch*, Hops. *Deensch*, Humle. *Sweedsch*, Humble.

By de Botanisten word het zelve genoemt,

Lupulus, mas & fœmina. *Tournef. Inst.* 535. *Boerh. J. A.* 2. 104. *C. B. Pin.* 298. *J. Bauh.* 2. 157. *Dodon.*

Lupus salictaris, vel vitis septentrionatium *Lob.*

Humulus, mas & fœmina. *Linn. H. Cliff.* 458. *Flor. suec.* 818. *Mad. med.* 458. *Roj. Prodr.* 222.

Groei-plaats.

§. 2. De Hoppe groeit in *Neder-* en *Hoog-duitschland*, *Frankryk*, *Engeland*, enz. naast de Heggen en Struiken, waar by hy opklimt: dezelve is van tweërlei geslagt, Mannelyk en Vrouwelyk; het eerste geeft geen Bloem of Vrugt, gelyk het tweede doet, welke veel in de Bier-Landen tot het Bier-brouwen gebouwt word.

Grond en Stand-plaats.

§. 3. Bemint een goede, vette, liefst zandagtige en wat vogte grond, en een open warme zonnige plaats.

Cultuur.

§. 4. Deszelfs vermeerdering geschied door scheuring in de maand Maart of April, wordende op 2 à 2½ voet distantie geplant; zoo ras dezelve in het Voorjaar begint Ranken te schieten, moeten 'er lange Stokken by gestoken worden om daar by op te klimmen. In het laatst van Augustus of in September worden de Hop-Toppen afgeplukt, vervolgens gedroogt en tot het Bierbrouwen bewaart.

Huishoudelyk Gebruik.

§. 5. In de Keuken worden alleen de jonge spruiten in het Voorjaar gebruikt, welke zeer naar dunne Aspergies gelyken, en ook op dezelfde wyze toegemaakt en als een gezonde spyze gegeten worden, zynde inzonderheid zeer Bloed-zuiverend, en dienstig voor Hypochondriake of Miltzugtige melankelyke Menschen, en die met Steen-smerten gequelt zyn.

Wilt gè een dienftig Bloedzuiverend Drank bereiden, zo neemt ℞ *Cichorey Wortel*, *Aland Wortel*, elks 1 lood, *Hoppe*, het zy de tedere Ranken of de Bloei-Toppen, *Duive-kervel*, van elk een handvol, zet dit klein gefneden zynde op 1½ mingel goede witte Wyn, of op goed dun Bier of Wey, en laat het een dag lang by een vuur of in warme afch trekken; waar van men dagelyks altemets één romer vol drinkt, zynde zeer dienftig voor onzuiver Bloed, jeuking der Huid, allerlei Schurft, Scheurbuik, Quinziekte (Cachexia), geele Ziekte, enz.; uitwendig is de Hoppe zeer dienftig voor Gezwellen en verftukte Leeden.

§. 6. Dat de gedrooge *Bloei-toppen* van de *Hoppe* met het Bier by het Brouwen gekookt worden is bekend, gefchiedende niet alleen om 't Bier gezonder te doen zyn, maar ze conferveert het zelve ook langer voor het zuur worden.

BESCHRYVING VAN HET HUIS-LOOK.

Namen.

§. 1. Dit gewas heeft de volgende namen, in 't *Nederduitfch*, Huislook, groote Donderbaard. *Latynfch*, Sedum majus, Sempervivum majus. *Hoogduitfch*, Haufz-Lauch, Haufz-Wurtzel. *Franfch*, Joubarbe. *Engelfch*, Housleek, Sengreen. *Deenfch*, Hufz-Log. *Zweedfch*, Huuslok.

Daar zyn verfcheiden zoorten van dit Kruid, maar deze zoort is de gemeenfte; wordende by de Botaniften genoemt,

Sedum majus vulgare. *C. B. Pin.* 283. *J. Bauch.* 3. 687. *Boerh. J. A.* 2. 286. *Tournef. Inft.*

Sempervivum majus alterum five Barba Jovis. *Dodon.*

Sempervivum majus. *Lob.*

Sempervivum foliis radicalibus carnofis, caulinis imbricatis membranaceis, corymbo racemafo reflexo. *Linn. H. Cliff.* 179. *Flor. fuec.* 395. *Mat. Med.* 222. *Roj. Prodr.* 457.

Groei-plaats

§. 2. Dit gewas groeit in *Neder-* en *Hoog-duitfchland*, *Frankryk*, enz., hier of daar op oude Muuren en Daken, hebbende dikke vleefchige en zappige Bladen.

Grond en Stand-plaats.

§. 3. Begeert een gemene zandige, niet al te vette, en een droge grond, en een opene plaats: Dog groeit 't befte als men het hier of daar op een oude Muur of Dak nederplant.

Cultuur.

§. 4. De vermeerdering gefchied ligtelyk door fcheuring der Zyd-fpruiten in het Voor- of Na-jaar.

Huishoudelyk Gebruik.

§. 4. Het Huislook dient alleen tot Medicyne: Het zelve is verkoelende en t'zamentrekkende, zeer dienftig voor de brandende Hitte en Ylheid in heete en andere Koortzen, en voor Hooftpyn uit hitte; men ftrykt tot dien einde het Sap op

op 't voorhooft: Ook is dit Sap met Zuiker gemengt dienſtig tot 't zelfde gebruik, en voor de dorſt by Koortzen en anders.

Het Huislook is ook een goed middel voor de Ambeyen: Men maakt tot dien einde een Zalfje door middel van 't zelve in verſche Boter tot bekwame conſiſtentie te komen. 't Sap met Boom-olie en een vierdepart beſte Brandewyn in een geklopt, geeft een goed Zalfje voor de Brand en Roos.

Van een mede-zoort van dit gewas, doorgaans *Tripmadam* genoemt, word hier na geſproken onder de Letter T.

BESCHRYVING
VAN DE
HYSSOP.

Namen.

§. 1. DIt Kruid-gewas word genoemt in 't *Nederduitſch*, Hyſop, Iſop. *Latynſch*, Hysſopus. *Hoogduitſch*, Iſop, Yſop. *Franſch*, Hyſope. *Engelſch*, Hysſop. *Deenſch*, Iſop. *Zweedſch*, Iſop.

By de Botaniſten word het zelve genoemt,

Hysſopus Officinarum veruleaſen ſpicata. *C. B. Pin.* 217. *Tournef. Inſt.* 210. *Boerh. J. A.* 1. 160.

Hysſopus vulgaris ſpicatus auguſti foliis. *J. Bauch.* 3. 174.

Hysſopus vulgaris. *Dodon.*

Hysſopus Arabum. *Lob.*

Hysſopus ſpicis ſecundis, *Linn. H. Cliff.* 304. *H. Upſ.* 162. *Mat. Med.* 290. *Roj. Prodr.* 323.

Groei-plaats.

§. 2. Deszelfs groei-plaats is onzeker, maar zeer waarſchynlyk in *Italien.*

Grond en Stand-plaats

§. 3. Bemint een goede, losſe, vette grond, en een opene zonnige plaats.

Cultuur.

§. 4. De vermeerdering geſchied ligtelyk door ſcheuring in de gewoonlyke plant-tyd in het Voor-jaar, wordende de jonge Scheuten op een Bed op een voet diſtantie geplant of ook tot boordzel aan de kanten van Bedden.

In de Zomer als de Hysſop begint te bloeijen, ſnyd men dezelve af om te drogen, tot 't gebruik.

Huishoudelyk gebruik.

§. 5. Deszelfs gebruik verſtrekt alleen voor Medecyne. Dezelve is verſterkende en word zeer geprezen voor de Hoeſt, Naarborſtigheid, en andere Borſt-kwalen; verſterkt ook de Maag en het Hooft: Men gebruikt dezelve in Decoctie of de Conſerv van de Bloemen, die men bereid zo als te voren van de Bernagie-bloemen gezegt is. Uitwendig is de Decoctie of 't gediſtilleerde water dienſtig voor heete geinflameerde Oogen.

§. 6. Wil men een voortreffelyk Hooft-, Borſt-, Maag-, en Moeder-Elixir bereiden tot een Huis-middel, waar van de

Hyſop geen van de geringſte Ingredienten is, zulks kan geſchieden als volgt:

℞. *Aland-wortel. Ronde Hol-wortel. Florentynſche Ireas-wortel. Galgan-wortel.* van elk 1 Lood. *Hyſop*, twee handvol. *Eeren-prys. Fyne Marjoleine. Roode Roozen. Koorn-Roozen*, van elk een handvol. *Meliſſe. Rozemaryn*, van elk een halve handvol. *Cardemome. Caneel*, van elk een Lood. *Kruid-nagels*, een half Lood. *Anys-zaad*, 2 Lood. *De buitenſte geele ſchil van 1 of 2 Citroenen.*

Alles klein geſneden en geſtoten zynde, doet 't te zamen in een Vleſch, en giet 'er zo veel beſte Brandewyn of Jenever-Geeſt over dat die 3 à 4 vingerbreed hoog daar over heen ſtaat; laat 't dan in de Zon of by een Vuur eenige Weeken ſtaan te trekken en giet 't dan door een Doek, of beter filtreert 't door een Vloei-papier, zo hebt gy een koſtelyk Elixir voor allerlei gebreken des Hoofts, der Borſt, Maag en Moeder, en dat zeer verſterkende is; men neemt daar van 30, 40, à 60 Druppels en meer in eenig vogt, en zulks verſcheiden dagen lang, als 't voor eenige ziekte gebruikt word.

BESCHRYVING VAN DE JODEN-KARZEN.

Namen.

§. 1. Dit gewas word genoemt, in 't *Nederduitſch*, Joden-Kerzen, Alkekengi. *Latynſch*, Alkekengi. *Hoogduitſch*, Juden-Kirſchen. *Franſch*, Coquerelles, Alkekengè. *Engelſch*, Winter-Cherrys. *Deenſch*, Alkekengs. *Zweedſch*, Alkekengs.

By de voornaamſte Botaniſten word 't zelve genoemt,

Solanum veſicarium. *C. B. Pin.* 166. *Dodon.*

Alkekengi officinarum. *Tournef. Inſt.* 151. *Boerh. J. A.* 2. 66.

Solanum Halicacabum vulgare. *J. Bauh.* 3. 609.

Solanum Halicacabum. *Lob.*

Phyſalis caule ſimplici annuo foliis integerrimis geminatis, floribus ſolitariis. *Linn. H. Cliff.* 62. *Hort. Upſ.* 48. *Mat. med.* 93.

Solanum radice perenni, foliis lanceolato-cordatis. *Linn. viridar.* 18. *Roj. Prodr.* 426.

Groei-plaats.

§. 2. Het zelve groeit in *Duitſchland, Frankryk, Italien*, enz., in de Wynbergen en elders.

Grond en Stand-plaats.

§. 3. Bemint een gemene, goede, liefſt zandige en wat vogtige grond, en een open, warme, zonnige plaats.

Cultuur.

§. 4. Word door ſcheuring in 't Voor-jaar ligtelyk voortgekweekt,

gekweekt, en loopt ſterk in de grond voort: Men zet de Spruiten op 1 á 1½ Voet afſtand.

Huishoudelyk Gebruik.

§. 5. In de Keuken kunnen de rype Vrugten geſtooft worden: Dezelve worden ook, ryp of byna ryp zynde, in Azyn gelegt op dezelfde wyze als Augurkjes, om ze by Gebraad te Eeten.

§. 6. Deze Vrugten gekneuſt en in Wyn of dun Bier geweekt, en daar van gedronken, is zeer dienſtig voor 't Graveel en Steen-ſmerten, en opgeſtopte Piſſe: Men pryſt dit Middel ook voor de Geel- en Water-zugt.

BESCHRYVING
VAN DE
KALBASSEN.

Namen.

§. 1. DIt eenjarig Vrugt-gewas word genoemt in 't *Nederduitſch*, Kalbasſen, Kanworden, Pompoenen. *Latynſch*, Cucurbita, Pepo, Melo-Pepo. *Hoogduitſch*, Kurbs, Kurbis. *Franſch*, Courge, Calebasſe. *Engelſch*, Courd, Cucurbit. *Deenſch*, Gäs-kar *Zweedſch*, Pompa, Calabas.

Zoorten.

Hier van zyn veele zoorten of veranderingen, als, *groote*, *kleine*, *lange*, *ronde*, *platte*, *Peer-formige*, *Trompet-formige*, *groene*, *witte*, *geele*, *oranje-geele*, *roode*, *bonte*, *gladde*, *wrattige*, *geribde*, enz., waar van de gemene groote witte zoort zomtyds bovenmaten groot en zwaar worden kan.

Groei-plaats.

§. 2. Dezelve groeijen in differente Geweſten van *America.*

Grond en Stand-plaats.

§. 3. Ze beminnen een goede, loſſe, vette, welbemeſte grond, een open, warme, zonnige plaats, en veel vogt.

Cultuur.

§. 4. Worden van haar Zaad voortgekweekt, 't welk in 't begin van May in kuiltjes op 3 à 4 Voeten diſtantie gelegt wort, 3 à 4 Zaden in elk kuiltje, waar van men in 't vervolg, als de Zaden alle opkomen, maar 1 à 2 Planten laat doorgroeijen, de overige uittrekkende: Dog zommige zoorten, die de tederſte zyn, moeten in April in een Broei- ak gezaait worden, wordende de jonge Planten daar na in de May, als de koude geheel over is, in de opene grond verplant. Men kan ze ook ergens aan een Staket of Eſpalier zaaijen of planten en vervolgens de Ranken daar by opbinden; hoewel de gemene groote zoorten 't beſt op de grond tieren.

Zaad-winning.

§. 5. Wanneer de Vrugten ryp geworden zyn, kan men 't Zaad voorts daar uit nemen, of men kan de Vrugten nog eenige tyd op een drooge getemperde plaats tot 't gebruik conſerveeren, en daar na, als ze niet langer duuren kunnen, 't Zaad

vergaderen, dat men zuiver afwafcht, droogt, en dan bewaart op een drooge plaats, daar de Muizen 'er niet kunnen bykomen: Het zelve kan 3 à 4 Jaren goed blyven.

Huishoudelyk Gebruik.

§. 6. In de Keuken worden ze weinig gebruikt; men kan ze, gefchilt, van 't binnenfte gezuivert, en in ftukken gefneden zynde, in water week koken, vervolgens, 't water 'er afgegoten zynde, maakt men ze toe met vet Vleefchnat, Boter en Kruideryen: Of men doet de ongekookte ftukken in een Paftey, met Boter, Zout en wat Kruideryen: Ook kan men 'er een Bry met wat Meel en Melk van koken.

§. 7. 't Zaad word in de Medecynen gebruikt tot verkoelende Melken, gelyk 't Meloen-, Concommer- en Citrulien-Zaad; zie op elks plaats.

BESCHRYVING
VAN HET
KATTE-KRUID.

Namen.

§. 1. Dit gewas word genoemt in 't *Nederduitfch*, Katte-kruid, Nip. *Latynfch*, Nepeta, Cattaria. *Franfch*, Herbe aux Chats. *Engelfch*, Nip, Cat-mint. *Deenfch*, Katte-Urt, Katte-Mynte. *Sweedfch*, Katt-mynta.

Zoorten.

Daar zyn drie zoorten van, als,

1. Het gemeen groot Katte-Kruid.
2. Het Spaanfche Katten-Kruid.
3. Het kleine Katte-Kruid.

De eerfte zoort is de gemeenfte; de tweede zoort heeft langer Bladen, waar van weder 2 veranderingen zyn, als met breede en met fmaller Bladen; de derde zoort verfchilt van de eerfte alleen daar in, dat ze kleinder groeit.

Groei-plaats.

§. 2. Dezelve groeijen op zand- en fteen-agtige plaatzen, naaft de Tuinen, Akkers, Wegen, enz. De eerfte zoort in *Hoog-* en *Neder-duitfchland*, *Frankryk*, enz.; de tweede zoort in *Spanjen*; de derde zoort in *Spanjen*, *Italien*, *Ooftenryk*, *Ongaryen*, enz.

Grond en Stand-plaats.

§. 3. Begeert een gemene, goede, vette grond, en een opene plaats.

§. 4. Wort door fcheuring der Wortel-fpruiten voortgezet, die in 't Voor-jaar op een Bed op 1 Voet diftantie geplant worden.

Men kan 't zelve ook van 't Zaad voortkweken, dog dat weinig gefchied, om dat 't gemakkelyk door fcheuring gefchieden kan.

Zaad-

Zaadwinning.

§. 5. Het Zaad word in 't Na-jaar ligtelyk gewonnen, en kan 3 à 4 Jaren duuren.

Huishoudelyk Gebruik.

§. 6. Deszelfs gebruik in de Keuken is niet anders, als dat de Bladen dienen tot een Toe-kruid by Krop- en andere Salaad, als mede in Kruid-wyn.

§. 7. De Katten beminnen de reuk van dit Kruid zeer, waar van het de naam gekregen heeft; en dewyl ze het zelve, als zy 't ontmoeten, in ftukken fcheuren, door dien ze zig daar in omwentelen, zo is men zomtyds genoodzaakt, 't zelve met Doorns te befchermen; hoewel ik nooit diergelyke ontmoeting gehad heb.

BESCHRYVING
VAN DE
KERSE.

Namen.

§. 1. Dit eenjarig Kruid-gewas word genoemt in 't *Nederduitfch*, Kerfe, of Kers, Tuin-kerfe, Ster-kerfe. *Latynfch*, Nafturtium. *Hoogduitfch*, Kresfe, Garten-Kresfe. *Franfch*, Cresfon alenois *Engelfch*, Garden-Cresfe. *Deenfch*, Karfè, Tam-Karfe. *Zweedfch*, Sommar-Krasfe.

De Botanifche naam van dit Kruid is,

Nafturtium hortenfe vulgatum. *C. B. Pin.* 103. *Tournef. Inft.* 212. *Boerh. J. A.* 2. 8.

Nafturtium vulgare. *J. Bauh.* 2. 912.

Mafturtium hortenfe. *Dodon. Lob.*

Lepidium foliis oblongis multifidis (inficis). *Linn. H. Cliff.* 331. *Hort. Upf.* 183. *Mat. med.* 322. *Roj. Prodr.* 335.

Zoorten.

§. 2. Men vind hier van drie zoorten of veranderingen, als,

1. De gemeene Tuin-Kerfe.
2. De breedbladige Tuin-Kerfe.
3. De Krul-Kerfe.

Dezelve verfchillen niet anders van malkander dan dat de tweede breeder Bladen en de derde zoort gekrulde Bladen heeft.

Groei-plaats.

§. 3. Waar dit Gewas eigentlyk natuurlyk van zelfs groeit, fchynt aan de Botaniften niet bekend te zyn; men zegt dat het in *Italien* en *Provence* gevonden word.

Grond en Stand-plaats.

§. 4. Het zelve begeert een goede, losse, vette, wat vogtige grond, en een opene warme plaats

Cultuur.

§. 5. Word van 't Zaad gemaakt, 't welk in 't Voor-jaar naar de Vorst op een Bedtje, of in digt by malkander gemaakte greppeltjes, een halve vinger diep en vry digt gezaait word; of men heeft 't Zaad maar boven op de grond te zaaijen en vervolgens met wat fyne Aarde te overdekken, of het Zaad met een platte Schup in de grond te kloppen. Men kan de Greppels ook allerlei gedaante, by voorbeeld, van de Letters van een naam geven, dat niet onvermakelyk te zien is, als de Kerse opkomt: Men moet ook de zaaijing van 2 à 2 weeken herhalen, om dezelve altyt jong te hebben.

Vervroeging.

§. 5. Begeert men de Kerse vroeg in de Winter-tyd, zoo moet men dezelve in een warme Broei-bak zaaijen, kunnende geschieden aan de kant van een Bak daar men andere groente, by voorbeelt; Krop-Salaad, enz., in teelt; edog de Bak moet niet al te warm nog minder dampig zyn, want anders zal de Kerse omtrent de grond aansteken, omvallen, en vergaan.

§. 6. Niet zeer bezwaarlyk kan men Kersen in de Winter-tyt ook hebben, door middel van dezelve in houten Bakjes of in Potten, met losze Aarde gevult, te zaaijen, welke Bakjes men op een warme plaats, by een Kagchel of elders, zet, en over dag altemets, te weten by zagt en stil weêr, buiten in de open lugt brengt, en 's nagts weder in huis bergt.

§. 7. Daar is nog een andere vermakelyke manier om de Kersen te doen spruiten, en zulks in alle tyden van 't Jaar, aldus: Laat by een Potte-bakker een of meer Vaatjes maken, die volkomen de gedaante hebben van een Pyramide, en van een matige en differente grootte, met een klein gaatje boven in de punt, om 'er water in te kunnen doen, edog dezelve moeten dun zyn, en niet volkomen uitgebakken worden, op dat ze 't vogt kan doorslaan; deze Vaatjes of Pyramyden hebbende en dezelve willende gebruiken, zoo maakt men ze van buiten met Water vogtig, en bestrooit ze van onder tot boven rondom met het Zaad van *Tuin-kerse*, vervolgens vult dezelve met Water, en zet ze op een warme lugtige plaats, zoo zal het Zaad, van het doorslaande vogt onderhouden wordende, spruiten en groeijen; welke Pyramyden met de Kerse, als dezelve groot genoeg gegroeit is, men vervolgens in 't midden van een schotel zet, en met ander Salaad rondom, opdischt, en om daar van te nuttigen als dan de Kerse zelfs afsnyd; dat niet onvermakelyk op de Tafels van aanzienelyke Lieden te zien is; kunnende men de Pyramiden van boven nog met deze of gene Bloemen vercieren: Maar deze Pyramiden moeten 't vogt, om de Kerse te doen groeijen, wel en sterk doorslaan; anders kan men ook wel een Pot met water daar boven hangen, welke druppels-wyze door een fyn gaatje lekt, om de Pyramiden altyt vol water te houden en zagtjes te doen overlopen, tot bevogtiging van 't Zaad, dat heel vast op de Pyramide kleeft, als 't eens aan 't zwellen en spruiten is, enz.

Zaad-winning.

§. 8. Het Zaad word gewonnen van de eerstgezaaide Kerse in 't Voor-jaar, die men heeft laten doorschieten. Het zelve kan 4 à 5 Jaren duuren.

Huishoudelyk Gebruik.

§ 9. Dit gewas dient in de Keuken meest alleen als Toekruid by Krop- en andere Salaad, dog men eet 't ook wel alleen als Salaad, met Boom-olie, Azyn en Zout toegemaakt zynde: Ook gebruikt men 't in Kruid-wynen; zynde een zeer gezond Kruid, dat inzonderheid zeer dienstig is voor de Scheurbuik, Waterzugt, Naarborstigheid en Steen-smerten.

BESCHRY-

BESCHRYVING
VAN DE
KERSE (INDIAANSE).

Namen.

§. 1. Dit eenjarig Gewas word genoemt in 't *Nederduitsch*, Indiaanse Kerse. Capucyner Kerse. *Latynsch*, Nasturtium indicum. Cardamindum. Acriviola. Tropœolum. *Linn. Rojen. Hoogduitsch*, Indianise Kresse. *Fransch*, Capucyne. *Engelsch*, Indisch Cresse. *Deensch*, Indisch Karse. *Sweedsch*, Indiaansch Krasse.

Zoorten.

Daar zyn twee zoorten van, als:

1. De groote Indiaanse Kerse.
2. De kleine Indiaanse Kerse.

De tweede zoort verschilt van de eerste, dat ze in alle deelen kleiner groeit, dog haar Bladen zyn ook ronder en niet hoekig; maar beide hebben ze bleek-geele of hooggeele Bloemen. Daar is ook nog een zoort met fraaije dubbelde Bloemen, waar van we op een ander tyd in de Bloemtuin hoopen te spreeken.

Groei-plaats.

§. 2. Dezelve groeit natuurlyk in *America*, in de Landschappen *Peru* en *Lima*.

Grond en Stand-plaats.

§. 3. Bemint een goede, losse, vette, wat vogte grond, een warme zonnige Standplaats, en kan geen de minste koude of vorst verdragen.

Cultuur.

§. 4. Word van het Zaad voortgeteelt, het welk in het laatst van April of in May, in kuiltjes op een warme plaats, tegen een Staket, Muur, Priëel, of elders, gezaait word; moetende het zelve, opgekomen zynde, met het noodige vogt onderhouden en op zyn tyd de takken opgebonden worden.

Zaad-winning.

§. 5. Het Zaad moet men niet afplukken, maar wel ryp laten worden, tot dat het van zelfs afvalt, en het zelve dan van de grond opzoeken en vergaderen, en vervolgens op een droge plaats bewaren, gelyk alle andere Zaaden.

Huishoudelyk Gebruik.

§. 6. In de Keuken worden de opengaande Bloemen gebruikt als een Toe-kruid by Krop-Salaad; welke de Schotel teffens door haar bevallige geele koleur fraai opschikken, en ook zeer gezond zyn.

§. 6. Men legt deeze byna opengaande Bloem-knoppen, als meede het jonge weeke Zaad, ook wel in goede Wyn-Azyn met wat Zout, heele Peper en Fœlie om ze vervolgens by gebraads als Kappers of Augurkjes te eeten, wordende op zommige plaatzen *Capucyn-Kappers* genoemt: Men moet zorg dragen dat ze altyd onder de Azyn bedompelt blyven, want anders zouden ze bederven, gelyk van de Augurkjes gezegt is.

BESCHRYVING
VAN DE
KERVEL.

Namen.

§. 1. Dit eenjarig Kruid-gewas word genoemt in 't *Nederduitsch*, Kervel. *Latynsch*, Chærophyllum. Cerefolium. *Hoogduitsch*, Kerfel. Garten-Kerffel. *Fransch*, Cerfeuil. *Engelsch*, Chervil. *Deensch*, Korvel. *Sweedsch*, Korfvel.

Zoorten.

Hier van worden twee zoorten in de Moes-Tuinen gecultiveert, als:

1. De GEMEENE KERVEL.

Chærophyllum sativum. *C. B. Pin.* 152. *Tournef. Inst.* 314. *Boerh. J. A.* 1. 70.

Chærophyllon. *J. Bauh.* 3. 75.

Chærefolium. *Dodon.*

Cerefolium. *Lob.*

Scandix seminibus nitidis ovatosubulatis. *Linn. H. Cliff.* 101. *Flor. suec.* 245. *Mad. Med.* 137. *Roj. Prodr.* 111.

2. De SPAANSE KERVEL.

Myrrhis major vel Cicutaria odorata. *C. B. Pin.* 160.

Myrrhis perennis, semine striato, alba major odorata. *Tournef. Inst.* 315. *Boerh. J. A.* 1. 70.

Myrrhis magno semine, longo sulcato. *J. Bauh.* 3. 77.

Myrrhis. *Dodon. Lob.*

Scandix seminibus sulcatis angulatis. *Linn. H. Cliff.* 101. *Hort. Ups.* 64. *Roj. Prodr.* 111.

Groei-plaats

§. 2. De eerste zoort groeit natuurlyk hier en daar omtrent de Akkers, in *Hoog duitschland*, *Frankryk*, *Italien* en elders: De tweede zoort in Spanjen op bergagtige plaatzen. De eerste zoort is eenjarig of tweejarig, maar de tweede langlevend; daar is ook nog een zoort van *Rapen-* of *Knolkervel*, waar van we hier na zullen spreeken.

Grond en Stand-plaats.

§. 3. De Kervel begeert een goede vette, welgemeste wat vogtige grond, en een opene plaats: Kunnende beide onze Winter koude door staan, en groeijen zelfs in de Winter by zagt weer, als ze maar voor sterke winden gedekt staan.

Cultuur.

§. 4. Beide zoorten worden vermeerdert door haar Zaad, dat men in 't Voorjaar zaait, de eerste zoort wat digt maar de tweede dunner, en om van de eerste zoort altyd jong te hebben, dewyl de vroeg gezaaide ook haastig in Zaad schiet, zoo zaait men daarvan van Maand tot Maand tot in September toe: die, welke na half July gezaait word schiet niet voor het volgende Jaar door, en kan dienen voor het Winter gebruik en dikwyls gesneden worden, het welk niet te kort geschieden moet, als wanneer geduurig weer nieuwe Bladen maakt.

Zaad-

Zaad-winning.

§. 5. Het Zaad word beſt gewonnen van die, welke de Winter over geſtaan hebbende, in 't volgende Voorjaar doorſchiet; dat ryp geworden zynde vergadert, uitgeklopt, gezuivert, en vervolgens als andere Moes-zaden, op een droge plaats bewaart word.

Huishoudelyk gebruik.

§. 6. Men gebruikt de Kervel in de Keuken tot Soppen, Sauzen, en Groen-moes, onder andere Moes-kruiden, zynde een gezond en ſmakelyk Kruid.

§. 7. Wilt gy ſchielyk een aangenaam Kervel-ſopje maken, zo neemt Kervel, ſcherft dezelve fyn, fruit ze dan in een Pan in ruim Boter, zagtjes, tot dat ze gaar of week is, dat ſchielyk geſchied; daar na giet 'er zoete Melk by, en laat het te zamen opkoken; rooſt ondertusſchen dun geſneden witte-brood op kolen, bevryſt het zelve daar na met Note-muſcaat, en zulks in een Schotel gelegt zynde, giet de gemelde gekookte Melk daar over en doet 'er, terwyl 't nog heet is, eenige Eijers heel, zonder geklopt, in, het zal zeer goed ſmaken.

§. 8. Men bakt de Kervel ook, fyn geſcherſt zynde, in Pannekoeken: Ook maakt men 'er met (of zonder) Corinthen, Eijers, Kaneel, geſtoten Biſchuit, Melk, Boter, en Zuiker, een lekker Gebak en Taarten van.

§. 9. De Spaanſche Kervel word niet alleen in plaats van de gemene gebruikt, maar ook tot Salaad in de Winter- of Voor-jaars-tyd, van de witgemaakte Spruiten, het welk aldus geſchied: legt over of tusſchen dezelve korte drooge Meſt, en hier over lange ſtrooagtige warme Paarde-Meſt, zo dat deze Kervel daar onder Spruite, en deze Spruiten zullen wit en mals worden, tot het gebruik.

§. 10. De *Kervel*, als Medicynen gebruikt, word zeer geprezen voor draaijingen des Hoofts, Buiks-krimpingen, om de opgeſtopte Pisſe en het Graveel af te dryven, de Maag en kragten te verſterken, en het Bloed te zuiveren, als mede het geronnen Bloed en blauwe Vlekken, door vallen of ſtoten veroorzaakt, te verdelen: Wordende tot dien einde zo wel binnen het Lighaam in Decoctien of Afziedzels, als van buiten in omſlag gebruikt.

BESCHRYVING
VAN DE
K E U L E.

Namen.

§. 1. Dit Kruid-gewas word genoemt in 't *Nederduitſch*, Keule, Hof-kum., Bonen-kruid. *Latynſch*, Satureja. *Hoogduitſch*, Saturey. Pfeffer- of Ahl-kraut. *Franſch*, Sariette. *Engelſch*, Satury. *Deenſch*, Sar-könnel. *Zweedſch*, Safver.

Zoorten.

§. 2. Hier van worden twee zoorten in de Moes-tuinen gekweekt, als:

1. De GEMEENE KEULE.

Satureja hortenſis ſive Cunila ſativa Plinii. *C. B. Pin.* 218.
Satureja ſativa. *J. Bauh.* 3. 272. *Tournef. Inſt. Boerh. J. A.* 1. 161.

Satureja. *Dodon. Lob.*

Thymus urectus annues, foliis lanieslato-linearibus. *Linn. H. Cliff.* 306.

Satureja pedunculis bifloris. *Linn.. Virid.* 57. *Hort. Upſ.* 261. *Mat. med.* 284. *Roj. Prodr.* 324.

2. De WINTER-KEULE.

Satureja montana durior, flore in pedunculis ramoſis ex alis foliorum. *Boerh. J. A.* 1. 161.

Calamintha fruteſcens, Satureja folio facie, & odore. *Tournef. Inſt.* 194.

Satureja montana. *C. B. Pin.* 218.

Satureja durior. *J. Bauh.* 3. 372.

Thymbra. *Dodon.*

Meliſſa foliis linearibus integerrimis. *Linn. H. Cliff.* 308.

Satureja pedunculis dichotonus. *Linn. Virid.* 57. *Hort. Upſ.* 161. *Roj. Prodr.* 324.

Groei plaats.

§. 2. De eerſte zoort is een eenjarig gewas; de tweede is langlevend: Dezelve groeijen in *Provence*, *Languedok*, *Italiën*, en de tweede byzonder in bergagtige plaatzen.

Grond en Stand-plaats.

§. 3. Ze beminnen een goede, loſſe, liefſt zandagtige grond, en een opene warme plaats.

Cultuur.

§. 5. Haar vermeerdering geſchied door het Zaad, 't welk in het Voor-jaar ergens op een Bed niet alte dik gezaait word: De eerſte zoort zaait men ook wel tusſchen ander Keuken-gewas, als, tusſchen geele Wortels, Ziepels, enz, en zulks niet lang voor dat de groote Boonen beginnen te bloeijen, dat is, omtrent in 't laatſt van May, om 't zelve, als deze Boonen aankomen, jong te hebben; het zelve komt ook het volgende jaar dikwils van het gevallene Zaad overvloedig van zelfs op. De tweede of Winter-zoort kan ook door Scheuring of Steeking in het Voor-jaar ligtelyk voortgekweekt worden, en dezelve verdraagt onze Winter-koude tamelyk wel; dog is hier te Lande weinig bekent.

Zaad-winning.

§. 6. Het Zaad word met de dorre ſtruiken vergadert zo ras als het ryp is, vervolgens uitgewreven, gezuivert, en dan bewaart, kan 3 à 4 Jaren duuren.

Huishoudelyk Gebruik.

§. 7. In de Keuken word dit Kruid, inzonderheid de eerſte zoort, hoofzakelyk gebruikt by Roomſche en Turkſche Bonen, aan dewelke het een aangename geur byzet; men gebruikt het egter ook wel in deze of gene Zauzen, gelyk de Thymiaan, en by gebrek van de eene zoort, neemt men de andere gemelde; wordende tot dien einde ook gedroogt voor het Winter-gebruik; zynde dit Kruid voorts zeer Maag-verſterkend, verdryft de Spys-walging en Winden, en geeft de zwakke Mannen ſterkte.



BESCHRY-

BESCHRYVING
VAN HET
KNOFLOOK.

Namen.

§. 1. Dit Ajuin-gewas word genoemt, in 't *Nederduitsch*, Knoflook, Look. *Latynsch*, Allium, *Hoogduitsch*, Knoblauch. *Fransch*, Ail. *Engelsch*, Garlyk. *Deensch*, Huide-Lög. *Sweedsch*, Huit-Lok.

Zoorten.

§. 2. Daar zyn twee zoorten van dit Look die in de Moestuinen gequeekt worden, als:

1. De GEMEENE KNOFLOOK.

Allium sativum. *C. B. Pin.* 73. *Tournef. Inst.* 383. *Boerh. J. A.* 2. 145.

Allium *Lob.*

Allium vulgare & sativum *J. Bauh.* 2. 554. *Dodon.*

Allium radicis bulbo multipartito, capitulo bulbifero foliis linearibus. *Linn. H. Cliff.* 137. *Roj. Prodr.* 39.

Allium caule planifolio bulbifero, radice composita, staminibus tricuspidatis. *Linn. Hort. Ups.* 761. *Mat. med.* 164.

2. De KNOFLOOK, ROCAMBOL genoemt.

Allium sativum alterum, Allio prasum caulis summo circumvoluto. *C. B. Pin.* 73. *Tournef. Inst.* 383. *Boerh. J. A.* 2. 145.

Allii genus Ophioscorodon dictum quibusdam. *J. Bauh.* 2. 559.

Allium sativum 2. *Dodon.*

Porrum radice laterali cordata solida, pedunculo revoluto, capitulo bulbifero. *Linn. H. Cliff.* 136. *Roj. Prodr.* 40.

Porrum capitulo bulboso erecto, foliis planis subcrenatis, vaginis ancipitibus. *Act. Kockh.* 1741. *pag.* 91. *Linn. Flor. suec.* 266.

Allium caule planifolio bulbifero, foliis cremilatis, vagines ancipitibus *Linn. Hort. Ups.* 77.

De tweede zoort verschilt van de eerste hooftzakelyk daarin dat ze boven in de Zaad-hoofden, welke voor de volkomene groei kromom gewonden zyn, kleine klystertjes voortbrengt van de gedaante gelyk die in de grond groeijen, en de bladen zyn eenigzints gekertelt.

Groei-plaats.

§. 3. De *Knoflook* groeit natuurlyk in *Sicilien*, *Ægypten*, en *Syrien*.

Grond en Stand-plaats.

§. 4. Begeert een goede, losse, dog niet al te vette nog minder versch bemeste grond, en een opene warme plaats.

Cultuur.

§. 5. Word door de kleine klysters vermeerdert, welke in de Maart of April op een Bed in reijen op 4 á 5 duimen distantie, en 1 à 2 duimen diepte geplant, en vervolgens met wieden onderhouden worden.

Omtrent het laatste van July of in Augustus heeft dezelve het groeijen gedaan, als wanneer dezelve dan opgenomen, gesuivert, en de steelen of bladen 'er wat boven de klysters afgesneden zynde, by boschjes op een droge plaats tot het gebruik opgehangen word.

Huisboudelyk Gebruik.

§. 6. De Knoflook word voor zeer gezond geagt, dienstig voor veelerlei Ziekten en Gebreeken, weshalven dezelve, dewyl hem de Boeren veel gebruiken, *Boeren-Theriaac* genoemt word, ook gebruiken dezelve zommige Menschen inzonderheid de Fransen, veel by de Spyzen in plaats van de Chalotten, of zelfs ook wel rauw; edog dewyl hy een zeer stinkende adem veroorzaakt, die inzonderheid zeer lastig valt aan een ander die geen Knoflook genuttigt heeft, zoo word hy van de meeste aanzienlykste Lieden gemyd; dog de *Rocambol* word voor aangenamer en min stinkend geagt, hoewel het onderscheid van weinig belang is: De Jooden zyn zeer groote liefhebbers van de Knoflook; heete natuuren hebben zig voor deszelfs gebruik inzonderheid te wagten, dewyl hy zeer sterk verhit en het Bloed driftig maakt. Als men dezelve in Melk kookt en de Kinders te drinken geeft, die men vermoed dat Wormen hebben, is zulks een zeeker Hulpmiddel, de Wormen afdryvende. De *Knoflook* is ook zeer dienstig voor de Waterzugt, Steensmerten en Moederpynen.

§. 7. Daar zyn behalven veele andere, nog twee zoorten, die als zeer veel ter gezondheid dienende, geagt en in de Medicynen gebruikt worden; dezelve zyn,

3. 't DAS-LOOK. *Breed gevlekt* BERG-LOOK.

Allium montanum latifolium maculatum. *C. B. Pin.* 74. *Tournef. Inst.* 383. *Boerh. J. A.* 2. 145.

Allium alpinum *J. Bauh.* 2. 566. *Dodon.*

Ophioscorodon. *Lob.*

Victorialis longa. *Clus.* & *offic.*

Allium foliis caulinis lanceolatis floribus umbellatis. *Roj. Prodr.* 39.

Allium caule planifolio umbel. fero, umbella globosa, filamentis simplicibus corolla longioribus. *Hall. Helv.* 298. No. 5. *Linn. Mat. med.* 163.

4. 't BEER-LOOK. *Wild Breed-bladig* LOOK.

Allium silvestre latifolium. *C. B. Pin.* 74. *Tournef. Inst.* 383.

Allium latifolium palustre. *Boerh. J. A.* 2. 145.

Allium sylvestre latioris folio. *Dodon.*

Allium ursinum latifolium. *Lob.*

Allium foliis radicalibus petiolatis (lanceolatis) floribus umbellatis. *Roj. Prodr.* 39. *Hall. Helv.* 297.

Allium foliis lanceolatis, scapo nudo senucylindraceo, bulbo setis obvallato. *Act. Stockh.* 1741. *pag.* 191. *Linn. Flor. suec.* 263.

§. 8. De eerste zoort groeit op de Bergen in *Hoogduitschland*, *Frankryk*, *Zwitzerland*, enz., inzonderheid in de *Alp-* en *Pyrenesche Gebergten.* De tweede zoort groeit op diergelyke, dog ook wel op lager, wat vogtige plaatzen.

Cultuur.

§. 9. De Cultuur hier van is genoegzaam dezelfde als van de vorige; als mede haar gebruik: Edog we spreken hier van, by langer leven! wel eens nader in onze gereed leggende Medicyn-Tuin, waar in we de Cultuur van alle de in de *Officinen* of *Apothekers-winkels* gebruikelyke *simplicia* of Kruid-gewasfen, tot voorschryving der Heeren Doctoren in de Medicynen, verhandelen.

BESCHRY-

BESCHRYVING
VAN DE
(WITTE EN ROODE-) KOOL.

Namen.

§. 1. Dit zeer bekent Keuken-gewas word genoemt in 't *Nederduitsch*, Kool (witte en roode), Capus-kool. *Latynsch*, Brasfica alba, vel rubra, capitata. *Hoogduitsch*, Weitzer oder Röther Kopf-kohl. *Fransch*, Choux pomme, blanc ou rouge. *Engelsch*, Cabbage. *Deensch*, Huit & Rök Kaal. *Zweedsch*, Huit & Röd Köhl.

Zoorten.

§. 2. De differente zoorten van deze Kool zyn de volgende,

1. De gemene rond-hoofdige witte Kool.
2. De plat-hoofdige witte Kool.
3. De lang-hoofdige witte Kool.
4. De Moscovische kort-struikige witte Kool.
5. De vroege Engelsche witte Kool.
6. De roode Kool; gemene en fyne of Pynakkersche.

Waar in deze zoorten verschillen blykt uit de benaming, zal alleen dit 'er nog by voegen, dat de eerste zoort de gemeenste by ons is; waar van de twede en derde zoort niet verschillen, dan dat ze plat- of lang-hoofdiger zyn, en die dikwyls, als een verandering, uit het Zaad der eerste voortkomen.

De vierde zoort komt met de eerste overeen, behalven dat die kort-struikiger, en wat kleinder is, ook schielyker sluit of hoofden maakt.

De vyfde zoort word niet zo groot als de eerste gemene zoort, maar is fynder, en komt vroeg aan.

De zesde zoort verschilt van de overige, dat ze heel donker purper-roode Bladen heeft. Dog daar zyn twee zoorten van, een groote kort-struikige, en een kleinder hoog-struikiger zoort, welke niet zo rond-hoofdig, ook fynder en geuriger is als de eerste, die grover, met dikke struiken en Blad-aderen, groeit.

Groei-plaats.

§. 3. In wat Gewest de oorspronglyke zoort van allerley Kool natuurlyk van zelfs, of in 't wild, groeit, schynt zelfs aan de vermaardste Europische Botanisten onbekent te zyn; daar 't ondertusschen zeer waarschynlyk is, dat alle de differente zoorten, of de meeste, uit een oorsprongkelyk geslagt (gemis) ontsproten, en dus maar veranderingen zyn, gelyk zeer klaar blykt aan alle de Botanische Caracters dezer verschillende zoorten. De vermaarde Heer Professor Botanices LINNAEUS, zegt in zyn HORT. UPSAL. *qui poterit dare harum varietatum spontaneos plantas, ille determinet earum species.* Dat is, die gene welke aanwyzen kan waar deze veranderingen (*van de Kool die hy genoemt heeft*) natuurlyk van zelfs groeijen, kan haare zoorten bepalen.

Grond en Stand-plaats.

§. 4. De Kool van allerlei zoort begeert een sterke, lyvige, vette, wel-doormeste grond, een opene plaats, en veel vogt:

In dorre en magere zand-gronden zal 'er weinig goeds van komen, en de Wortels groeijen dikwyls knobbelig, wordende wormig en bederven.

Cultuur.

§. 5. Dezelve word van het Zaad aangeteelt, het welk omtrent het midden van April, of, voor late Winter-kool, in May, op een Bed gezaait word, en als de Planten wat ftevig geworden zyn, worden dezelve in May of Junius, en zulks beft by vogt weêr, als het gefchieden kan, tamelyk diep verplant, op Bedden of Akkers, op $1\frac{1}{2}$ à $2\frac{1}{2}$ Voeten diftantie in het verband, naar de grootte der zoorten; vereifchende de gemene witte Kool, de grootfte diftantie.

Hier by heb ik aan te merken, dat de grootfte fchielyk gegroeide Planten, geenzins de befte zyn, gelyk zig veele verbeelden, maar het zyn de matig gegroeide, korte en dikftelige, die men te verkiezen heeft om goede Koolen te verkrygen, zo wel van deze als alle andere zoorten.

Vervolgens moet men de Planten 's Zomers een reis of twee wel aan-aarden, het welk beft gefchied by geen al te broeijendwarm, nog al te nat weêr, om dat anders de ftruiken ligt verbroeijen: Ook moet men dezelve, wanneer ze beginnen te fluiten, afbladen, dat is, de benedenfte Bladen afbreken, 't welk veel toebrengt tot vergroting der Hoofden.

Indien het gebeurt dat de Hoofden in het Na-jaar, als ze haar volkomenheid verkregen hebben, by warm of nat Herfftweêr beginnen te barften, zo moet men de ftruiken zagtjes om ver treden, of met een Schup een weinig los fteken, om daar door haar groei te ftuiten.

Wanneer het nu begint fterk te vriezen (want een kleine Vorft haar geen hinder doet, zo moet men by droog weêr de Hoofden 'er affnyden, en dezelve in een drooge kelder of op een ander drooge plaats, daar het niet vrieft, neerleggen, tot het Winter-gebruik, en dezelve in de Winter altemets eens zuiveren van haar buitenfte Bladen.

Vervroeging.

§. 6. Men zaait de witte en roode Kool ook dikwyls in het laatft van Auguftus op een warme voor de fcherpe winden gedekte plaats, om de jonge 's Winters overgeblevene Planten in 't volgende vroege Voor-jaar te verplantten tot vroege Zomer-kool: Edog als men 't Zaad 's Voor-jaars vroeg in een Broei-bak onder Glazen zaait, en daar na op een voordelige plaats verplant, kan men de Kool even zo vroeg hebben als van de gemelde Winter planten; en daar toe is de vroege Engelfche witte of de Mofcovifche Kool de dienftigfte; inzonderheid de eerftgenoemde, te weten, van de witte Kool.

Zaad winning.

§. 7. Om het Zaad te winnen, verkieft men van de befte fraaifte Kolen, dewelke men met de Wortels uitgraaft en in de Kelder in vogtig Zand plaatft om ze tot 't volgende Voorjaar te bewaren, als wanneer men ze weer buiten in de open grond op een Bed, op $1\frac{1}{2}$ Voet diftantie, plant, en in het Zaad fchieten laat: Ende als het gebeurt dat de Hoofden geduurende de Winter geheel verrotten, moet men geen vrees hebben, dat de ftruiken geheel bedorven zouden zyn, want dezelve zullen niet nalaten te fpruiten, en de ondervinding leert, dat het Zaad dat uit deze fpruiten gewonnen word, even zo goed, zo niet beter is, als dat anders uit de Hert-fpil komt.

Het Zaad byna ryp zynde, word de Struik met het Zaad zagtjes uitgetrokken, tegen een Heining of elders aangezet om verder te drogen en ryp te worden, en dan op een Zeildoek uitgeklopt, gezift, en bewaart.

§. 8. Maar by deze Zaadwinning moet men boven al ook in agt nemen om geen verfchillige zoorten van Kool, by voorbeeld, roode en witte, digt by, maar ver van malkander te planten, want anders zal het Zaad zekerlyk verbafterde Kool voortbrengen, de witte zal min of meer rood, en de roode min of meer wit zyn. Het Zaad kan 5 à 6 Jaaren goed blyven, dog het drie-jarige geeft de befte Koolen.

§. 9. De jonge Kool-planten zyn in 't Voor-jaar zeer onderhevig aan de *Aard-vloeijen*, inzonderheid by droog weêr; een dienftig middel hier tegen zullen we by het Lepel-kruid aanwyzen.

§. 10.

§. 10. Ook word de Kool 's Zomers veeltyds van de *Rups* aangetast, waar tegen bezwaarlyk een ander middel is als dezelve af te zoeken, dog dat by na ondoenlyk is van veele Planten.

Men heeft my onlangs berigt dat het een onveilbaar middel zoude zyn om de Kool voor dit kleine ongedierte te bewaren, als men de Wortels der Planten voor het verplanten een Uur lang in Pisse weekt, waar onder Roet gemengt is; dit zoude verhinderen dat 'er geen Rups op de Kool komt; wat 'er van zy staat te onderzoeken; ik heb 'er geen ondervinding van, hoewel ik 'er, om goede reeden, zeer aan twyffele.

§. 11. Zommige zoorten van kleine Vogels, als Vinken, Musschen, enz., zyn ook groote Liefhebbers van het ryp wordende Kool-zaad, of liever, om haar kost daar van te vinden, dewyl ze geen geld hebben of noodig hebben om haar kost te kopen; hier teegen kan men remedieeren door middel van Netten over de Zaadstruiken te spannen.

Huishoudelyk gebruik.

§. 12. Nu nog iets van 't Keuken-gebruik deezer Koolen, dat anders bekend genoeg is: Men stooft de witte Kool, gesuivert en in groote of kleiner stukken gesneden zynde, naar dat het iemand begeert, het zy alleen in Water of Vleesch-nat, met Zout, Peper, en goede Boter, en dischts ze dan, gaar zynde, op, of men kookt ze met Lam- Schaap- of Rund-vleesch, of Saucysen met Zout, wat Peper, het zy kort af, of met lang nat in Potagie: Als men wat *Carvy-zaad* met de Kool kookt, gelyk zommige doen, verkrygt ze niet alleen een aangenaame geur, maar word ook daar door gezonder, door dien dit Zaad de Winden veroorzaakende hoedanigheid des Kools verbetert.

Men eet de witte Kool ook, heel fyn gescherft zynde, met Boom-olie, Azyn, en Peper, als Salaad, het zy alleen of met Seldery, Betewortels, Vette-kous, enz. Of braad in dobbelsteenen gesneeden Spek uit, doet 'er dan Edik by, en doet het over de fyn gesneeden en op de Schotel gedaan zynde Kool met wat Peper en Zout, laat het op Kolen door heet worden, en disch het op, het smaakt goed.

De roode Kool word kort afgestooft met Vleesch-nat, Zout, wat Peper, Note-Muscaat, Zuiker en Boter; of indien men dezelve nog aangenamer begeert, zoo stooft men die met roode Wyn en Zuiker, enz.

Dezelve word ook gestooft met Azyn, Peper, Zout, en dunne schyfjes gesneden Zieppels, Zuiker en Boter, en dan als een warme Salaad gegeeten: dat ook niet qualyk smaakt.

§. 13. Voorts zoo word de witte Kool ook veel in Pekel geleid tot een aangenaame Winter-spyze by veele Menschen, inzonderheid in Duitschland, het welk 't best geschied als volgt: Scherft de Kool, na dat de Struiken 'er uitgenomen zyn, overdwars, dog niet al te fyn; daar na doet daar van een laag in een Vat, en strooit daar overheen tamelyk veel Zout, legt dan weer een laag Kool over de vorige met Zout; zulks aldus by lagen vervolgende tot dat uw Vat vol is, mits tusschen beiden, na elke laag de Kool met een houten stamper wel vast stampende. Ten laatsten, overdekt de Kool met een zuiver Linnen, hier op legt een houten Dekzel, en bezwaart die eindelyk met zwaare Steenen, en zet het Vat op een drooge lugtige plaats; maar let wel, dat als 'er geen Peekel genoeg over de Kool van zelfs komt, men een zware Peekel make en daar over gieten moet, op dat dezelve altyd onder de Peekel bedompelt zy, anders zoude hy aansteken en bederven. Wilt ge de kosten doen om wat *heele Kruid-nagels* of *Nagel-gruis* 'er tusschen de lagen te strooijen, 't zal 't in genen deele bederven; andere strooijen 'er wat *Jenever-besien* tusschen.

Als men veel Kool voor groote Huishoudingen in te leggen heeft, zo bedient men zig van expres hier toe gemaakte Kool-schaven, waar mede men de Kool zeer ras scherven kan, dat als dan met gemene Messen een zeer langduurig en verdrietig werk zyn zoude.

Deeze ingelegde Kool, die gewoonlyk Zuur-kool genoemt

word,

word, zuiver uit het vat gehaald zynde, zonder die te wasfchen, gelyk zommige doen (waar door hy zyn geur verlieft,) geftooft met Boter, dog beter met bruin gebraden Boter, of met Braad- of met goed Pekel-vet, waar door hy een geurriger fmaak verkrygt, en hy begeert wel gefmeert te zyn, want anders is 't maar een flegt Eten: In de gemeene Keuken word die ook gekookt met Spek, dat mager of vet is, naar dat het iemand luft, zommige ftoven 'er ook wat Peterfelie of Snelook met onder gemengt, of wat Carwey- of Cumyn-zaad.

§. 14. Ten laatften moet ik nog aanmerken, dat de witte Kool, te weeten de verfche, geen ongezond eten is, wel gaar gekookt zynde, want anders verwekt hy winden; dezelve is dienftig voor Hypochondriake of Miltzugtige en melankolyke Menfchen, en inzonderheid voor zodanige die tot verftoptheid des Buiks geneegen zyn; want hy maakt de Buik los, en geeft goed voetzel, is voorts ook zeer dienftig voor die geene welke een glaasje te veel gedronken hebben, om t' ontnugteren.

De oude *Romeinen* hebben de Kool veel geagt, gelyk blykt uit *Cato* en *Plinius* welke getuigen, dat dezelve eenige honderd Jaaren lang geen andere Kruiden tegen hunne Ziekten en Qualen gebruikten als de Kool, zig in die tyd van geen Geneesmeefters bedienende, gelyk ze naderhand dezelve aannaamen.

De roode Kool word voor nog gezonder geagt als de witte, en voornamelyk deszelfs fap of afkookzel, met Zuiker gemengt, geprezen voor heefchigheid, Hoeft, Aamborftigheid, Longezugt en Scorbuit, enz.

De Zuur-kool is juift geen ongezond eeten als hy wel gevet is, dog vereifcht een goede gezonde Maag, en is wegens zyn zoutigheid of hardheid, geen eeten voor zwakke tedere Menfchen, of die aan eenige Ziekte quinen; moetende derhalven daarin meer onderfcheid gemaakt worden als zeeker Weftphaals Doctor (of liever Quakzalver) deede, dewelke gezien hebbende dat een Perzoon door 't hertelyk eeten van Zuur-kool van de Koorts volkoomen geneezen was, hetzelve middel aan een ander Koortzige wilde gebruiken, maar die door dit middel zodanig geftomachiert wierde, dat hy *ad Patres* reizen moefte. *Natura optimus Medicus.*

BESCHRYVING VAN DE (SAVOOI-) KOOL.

Namen.

§. 1. Deze Kool, een meede zoort van de voorgemelde witte Kool zynde, word genoemt in 't *Nederduitfch*, Savooi-kool. *Latynfch*, Brasficæ Sabauda. *Hoogduitfch*, Savoijen Kohl, Werfich Kohl. *Franfch*, Choux Panculier. Chox de Savooije. *Engelfch*, Cabbage. *Deenfch*, Saphoi-kaal. *Sweedfch*, Saphoi-kål.

Zoorten.

§. 2. Hier van vind men de volgende zoorten:

1. De

1. De gemeeee groene Savooi-kool.

2. De witte Baſtert- of Streeker-Savooi-kool.

3. De kleine groene Savooi-Kool, ook *Werſing* genoemt.

De tweede zoort is grooter, digter geſlooten van hooft, en witter of geelagtiger van Bladen als de eerſte, te weeten de Buiten-bladen, want de eerſte van binnen ook wit genoeg word, en de binnenſte bladen dog altyd de malſte zyn.

De derde of kleine groene zoort, is van buiten heel groen van bladen, egter van binnen goudgeel; komt vroeger aan als de overige, zoo dat men dezelve heel vroeg in de Zomer eeten kan, als men ze vroeg op een Broeibak gezaait heeft; heeft ook die bezondere eigenſchap dat hy, gegeten zynde, uit de Maag geen onaangename oprispingen geeft, gelyk de meeſte overige zoorten van Kool, en derhalven waardig is voor andere geplant te worden; dog men vind dezelve hier te Lande weinig, maar word veel in Hoog-duitſchland, inzonderheid omtrent Frankfort aan de Mayn, gebouwt, van waar ik 't Zaad voor dezen ontfangen heb. Allerlei Savooikool heeft zomwylen een zeer ſterke reuk naar muscus, dog oordeele dat de differentheid van de aart des gronds veel tot de minder of meerderheid van deeze reuk toebrengt, ſchoon deeze Kool tot die reuk natuurlyk genegen is.

Cultuur.

§. 3. De Cultuur van deze Savooi-kool komt voor het overige genoegzaam overeen met de voorgemelde witte Kool: Zal alleen nog maar zeggen, dat dezelve beter de Winter-koude (behalven heel ſterke Vorſt) verdragen kan, als de witte of roode Kool, inzonderheid de groene zoorten, en waar door ze zelfs veel ſmakelyker word, zo dat men zig niet haaſten moet dezelve in huis te halen.

Huishoudelyk Gebruik.

§. 4. Haar Keuken-gebruik is ook even zo als van de witte en roode Kool gezegt is, dog de Savooi kool is veel ſmakelyker: En word derhalven ook meer gezien op aânzienlyke Tafels als de witte Kool: Wilt gy die lekker hebben, zo ſtooft dezelve kort af met Note-muſcaat, goede Boter, Zout, en een klein weinigje Peper; en zo gy daar wat Bloem-kool by voegt, zo durf ik UE (de Dames, Juffrouwen en andere Vrouwtjes, die haar met de Huishouding bemoeijen) verzekeren, dat 'er een ſmakelyk en aangenaam Eeten op de Tafel komen zal; en wilt gy 't nog voedzamer hebben, zo doet daar klein gewreven Dooijers van 1 à 2 hard gekookte Eijers met onder.

§. 5. Ook kan men een ſmakelyke Spyze van de Savooials mede van de Witte-kool maken, als men dezelve vult met vulzel van Vleeſch; het welk geſchieden kan op de volgende wyze: Kookt het binnenſte van een heele Kool (of halve Kool als hy groot is, dog beter een kleine heele) omtrent half gaar in Water of in geurig Vleeſch-nat, ondertusſchen een vulzel gemaakt hebbende van gehakt vet Kalf- of Lam-vleeſch, geſtoten Beſchuit, gekookte Eijer-dooijers, fyn geſcherfde Peter-ſelie, wat Marjoleine, geſtotene Nagels, Muſcaat, en Zout, dat men in het opengeſneden Kools-hooft doet, het zelve weder met een draat toebindende, op dat 't 'er niet uitvallen, en vervolgens gaar kookt op de gewone wyze met wat Boter, enz., en dan opdiſcht, het zal lekker zyn. Op dezelfde wyze kan men ook Krop-Salaad vullen en ſtoven.

BESCHRYVING
VAN DE
(KRUL-) KOOL.

Namen.

§. 1. DEze zoort van Kool is ook een mede-zoort van de vorige Koolen, maar die niet in de Hoofden ſluit, wordende genoemt, in 't *Nederduitſch*, Krul-kool, Boere-kool. *Latynſch*, Braſſica ſimborata vel oriſpa & non oriſpa, alba viridis, & cubra. *Hoogduitſch*, griner oder brauner krauſer Kohl. *Franſch*, Choux ſoiſe. *Engelſch*, Cabbage. *Deenſch*, Krus-Kaal. *Sweedſch*, Krus Vinter-Köhl.

Zoorten.

§. 2. Daar zyn verſcheiden zoorten of liever veranderingen van, als,

1. De groene of witte Krul-kool.
2. De roode of purpere Krul-kool.
3. De bruine Krul-kool.
4. De bonte Krul kool.
5. De kleine witte of geele Engelſche Krul-kool.
6. De *Aſpergie-* of gekrulde ſpruit-kool.
7. De gehakkelde of *Plumagie-Kool*, anders ook *Peterſelie-Kool* genoemt.
8. De Italiaanſche Broccoli.
9. De Muſcaat-agtige Kool.
10. De gemene gladde, groene en roode Kool, *Slooren* genoemt.

De vier eerſte zoorten verſchillen niet dan in de Koleur, zynde min of meer gekrult en gekoleurt, waar van de vierde zoort inzonderheid zeer fraai op het oog is, indien ze niet verbaſtert is, als zynde dan met wit, geel, rood, purper, en groen, heel aangenaam geſtreept en gemarmert, waardig om te planten, zelfs alleen voor het gezigt: Wordende voorts de meeſt gekrulde het meeſt geagt.

De vyfde of Engelſche zoort groeit kleinder en fynder als de vorige, is groen, en heeft fraaije gekrulde purperagtige kanten.

De zesde zoort verſchilt alleen daar in van de eerſte, dat ze meer en langer uitſpruiten tusſchen de Bladen maakt als dezelve, die men als Aſpergies toebereiden kan.

De zevende zoort of de Plumagie-kool is meeſt alleen van de vorige vier eerſte zoorten onderſcheiden daar door, dat ze heel fyn geſnippelt en gelyk als getakkelt is, zo als de Peterſelie, zynde voorts meeſt gelyk van Koleur.

De agtſte zoort, of de *Italiaanſche Broccoli*, is een zoort van Spruit-kool, grotelyks overeen komende met de zesde zoort, of de *Aſpergie-kool*, behalven dat hy groter en met groter Bladen en Spruiten groeit: Ik heb deze zoort in myne reizen tot excolering der wetenſchappen, alleen ontmoet te Weenen, alwaar die uit Italiaanſch Zaad voortgekomen was; dog naderhand heb ik het Zaad zelfs uit Italien ontfangen, waar van diergelyke zoort geteelt heb, die heel aangenaam van ſmaak was.

De

De negende zoort, of de *Musagtige* Kool, is een zoort van de vier eerste Krul-kolen, daar van niet verschillende dan alleen in de sterke Musagtige Reuk: Edog ik ben zeer sterk van gevoelen, dat deze Reuk hooftzakelyk door de aart des gronds voortkomt, gelyk ik reeds te vooren by de Savooi-kool aangemerkt heb. Ik heb dezelve zo sterk muscerende gecultiveert, schoon my het Zaad voor geen muscerende Kool gegeven was; en zelfs zodanig sterk, dat vele Vrouwtjes van de Reuk dezer Koolen, buiten myn schult, vlauw wierden; dog dewyl dit geen bewys geeft van de byzondere zoort, zo moet ik 'er by voegen, dat op andere plaatzen Kool van het zelfde Zaad gebouwt was, die genoegzaam niet de Reuk naar Muscus had.

De tiende zoort verschilt van de vorige zoorten, en inzonderheid van de vier eerste, daar in, dat het zo niet gekrult van Blad, maar meest glad is, zynde voorts meest groen van Koleur, dog ook wel bruin of purperagtig; en is buiten twyffel niet anders dan een verandering van de vorige vier eerstgemelde zoorten van Kool, of mogelyk de eerste oorsprongelyke Hooft-zoort van alle zoorten van Kool: Dog dezelve word in deze Nederlanden weinig gebouwt, maar veel in Engeland tot vroege Kool, voor Potagien en om te Stoven.

Cultuur.

§. 3. De Cultuur van deze Kool komt genoegzaam overeen met die van de witte, roode, en Savooi-kool; maar het staat aan te merken, dat dezelve beter de Winter-vorst kan verdragen, en zelfs de allersterkste, waar door ook malzer en geuriger van smaak word; heeft ook, in een goede vette grond geplant zynde, geen veel verdere voorzorg nodig, als dat men dezelve wel in het gewas doet komen, en vervolgens van het onkruid schoon houd.

Zaad-winning.

§. 4. Het Zaad word gewonnen van de beste, door de Winter overgeblevene, planten, even zo als van de witte Kool gezegt is.

Huishoudelyk Gebruik.

§. 5. Het Keuken-gebruik van deze Koolen aangaande, de Krul- of *Boere-kool*, namelyk de vyf eerste, zevende en negende zoort, word, fyn gescherft zynde, gestooft met Vleeschnat, Boter, wat Peper en Note-muscaat of Nagels en Zout; dog hy smaakt best als hy met goed Braad-vet, inzonderheid van Ganzen of End-vogels, of met Verkens-Reuzel gestooft word, en hy begeert wel gesmeert te zyn, als wanneer by veele een zeer lekkere Winter-Spyze geagt word; zynde dezelve het smakelykst wanneer wel doorgevroren geweest is; en past inzonderheid by een gebraden Haas, End-vogels, Ganzen, of ander Wild-braad, of by goede Westphaalsche Schenken of Worsten, enz.; zommige koken hier by Aard-appels, die men op het laatst, als de Kool omtrent gaar is, moet daar in of daar op leggen, dewyl dezelve ras gaar worden; andere koken Kastanien mede daar onder, dat niet kwalyk smaakt; of menger 'er fyne Gort onder; kunnende ieder hier in doen naar zyn smaak. Men kan die ook stoven met gerookte Ganzen, of End-vogels, of met Saucyzen, gerookt Vleesch, Spek, of Schink, enz.

De jonge Spruiten die in het Voor-jaar aan de Stronken van de afgesneden Boere-kool voortkomen, worden op dezelfde wyze toebereid; en zyn inzonderheid veel geagt, dog het welk zeer waarschynlyk hooftzakelyk voortkomt, daar door, om dat de groente als dan schaars begint te worden, of die 'er nog in de Kelders over is, haare smaak begint te verliezen: Het zyn niet alleen de Spruiten van deze Boere-kool, maar ook die van alle andere Kolen, waar van men de Struiken, naar het affnyden der Hoofden, op haar plaats heeft laten staan, welke hier toe dienstig zyn.

§. 6. De *Aspergie-kool* en *Italiaansche Broccoli* dient niet alleen tot het zelfde gemelde gebruik, maar men maakt dezelve ook als Aspergies toe, door middel van de wat lang geschotene Spruiten, of liever haar Steelen, te schillen, vervolgens

gaar te koken, en dan Saus 'er by te maken, gelyk by de Aspergies, dat geen onaangenaam Eten in de Winter- en Voor-jaars-tyt is: Ook kan men deze week gekookte en koud geworden zynde Spruiten met Boom-Olie, Peper en Azyn als Salaad nuttigen; edog de Spruiten van alle andere Koolen kunnen tot deeze zelfde toebereidingen dienen.

§. 7. De *Sloren* dienen tot Pottagie (waar door men meest verstaat, Soppen die uit Vleesch met Kruiden, in lang nat gestooft, bestaan), of men stooft ze in Groen-Moes, het zy alleen of met andere Moes-kruiden, enz.

§. 8. Voorts moet ik nog aanmerken, dat deeze Koolen nagenoeg van dezelfde aart en kragt zyn als de voorheen gemelde *witte-*, *roode-* en *Savooi-kool;* dog daarenbooven zoo zyn de bladen van dezelve, inzonderheid van de 1ste, 2de en 10de zoort zeer dienstig, om allerlei Geschwellen te doen rypen, daarop gelegt wordende; als meede om allerlei vuile Wonden, Gezweeren, en zelfs Fistelen te zuiveren en te geneezen, in roode trekkende Wyn gekookt, en met het nat gewasschen wordende.

Men heeft my ook onlangs beregt, dat het sap uit de gemelde zoorten de Wratten doet weggaan, het staat ligt t' onderzoeken.

BESCHRYVING
VAN DE
(BLOEM-) KOOL.

Namen.

§. 1. Deze zoort van Kool word genoemt in 't *Nederduitsch*, Bloem-Kool. *Latynsch*, Brassica cauliflora. *Hoogduitsch*, Blaumen Kohl-Carifiol. *Fransch*, Choux fleur. *Deensch*, Blom-Kaal. *Zweedsch*, Blom-Kâhl.

Grond en Stand-plaats.

§. 2. Dezelve bemint een goede losse, vette, lyvige, met oude mest wel door meste, en liefst een versche grond of zodanige waarop het voorige Jaar niets geteelt is: voorts een opene, dog warme zonnige plaats, en tamelyk veel vogt.

Cultuur.

§. 3. Dezelve word van het Zaad voort geteelt, het welke van half Maart tot het laatst van May gezaait word; namentlyk het eerste zaaizel tot vroege, en de latere tot Herfst- en Winter- Bloem-kool, moetende het eerste Zaad ook in 't bezonder op een warme plaats, tegen een staket of muur gezaait worden, of men zaait het zelve in een niet al te warme Broei-bak onder glazen: Als vervolgens de planten bequaamlyk groot geworden zyn en het weêr gunstig is, worden dezelve op Bedden in 't verband, op $1\frac{1}{2}$ à 2 voeten distantie, en tamelyk diep, gelyk met allerlei Kool geschieden moet, verplant, en in 't vervolg van 't onkruid wel zuiver gehouden, ook daarna in de Zomer een reis of twee aangeaard.

Vervoe-

Vervroeging.

§. 4. Begeert men de Bloem-kool heel vroeg, zoo zaait men dezelve tegen het laatst van February in een niet al te warme Broei-bak, en verplant de jonge planten daarna in een andere Broei-bak dat wat hoog, of diep onder de glasen is, en ook niet te sterk broeit, dezelve vervolgens met lugtgeving en dekking op zyn tyd behoorlyk oppassende, zoo zal men vroeg in de May, nieuwe Bloem-kool kunnen hebben: Edog dewyl het weinig uitlevert, zoo is het de moeite byna niet waardig, ten zy, als de kosten niet ontzien worden om groote Bakken te hebben.

Men zaait de Bloem-kool ook wel in 't begin van September, om ze in 't volgende Voorjaar tot vroege Kool te planten, het zy in de Broei-bak, gelyk gemeld is, of in de koude grond; moetende deeze planten in de Winter zorgvuldig voor de Vorst gedekt en bewaart worden.

§. 5. Indien het gebeurd dat de laate Winter-Bloem-Kool by aankomende Nagt-vorst zyn volkomen grootte nog niet heeft, zoo moet men de bladen bovenwaarts kneusen en de Bloem daar met overdekken, waar door aan een klein vorstje of sterke ryp weerstaan kan, en ondertusschen by mooi weêr overdag nog iets aangroeit: maar by aldien de Bloem-kool, het zy vroege of late te schielyk groeit, zoo dat men bezorgt is dat die zoude doorschieten, zoo moet men dezelve met een Lep of Schop wat los steeken, om de groei daar door te stuiten.

§. 6. De Winter-Bloem-kool word dan tegen de aankoomende Vorst uitgegraven en in een lugtige Kelder in Zand geplaatst, voor 't Winter gebruik, op welke wyze dezelve lang tot het gebruik dienen kan. Of men snyd de Bloemen van de struiken af, en, na die van de Bladen gezuivert hebbende, hangt men ze met de Bloem om laag, aan de Zolder op, in een droge plaats en daar het niet Vriest.

Zaad-winning.

§. 7 Het Zaad word gewonnen van de beste, namentlyk van de grootste, witste, en digtste Bloem-Koolen, die men tot dien einde, by droog weêr teegen de aankomende Vorst uitgegraven zynde, in de Kelder overwintert, en in 't Voorjaar als 't vorstig weêr over is, op een Bed op 1 à $1\frac{1}{2}$ voet distantie plant, en verder behandeld zoo als van de winnig des Zaads van witte Kool gezegt is. Zommige hebben voor dezen gemeent dat 't Bloem-Kool-Zaad dat hier te Lande gewonnen word zoo goed niet en was als 't Uitlandsche; dog de ondervinding heeft anders geleerd, en schoon men Zaad komt te winnen uit zodanige Bloems die uit vreemd Zaad voortgekomen zynde de beste niet zyn, zoo zal men egter bevinden dat het zelve verbeteren en in 't vervolg digter en grooter Bloemen uitleveren zal: hoe wel het goed is dat men zomtyds verwisseld en vreemd Zaad zaait, als men maar verzekerd is dat het goed is; het *Engelse* is het beste, als meede het opregte *Cyperse* dat uit het Eiland *Cyprus* of *Kandien* gebragt word; maar het Italiaansche geeft by ons meest doorgaans kleine, losse, met Bladen doorgroeide Bloemen, en schiet ook dikwyls schielyk in 't Zaad, inzonderheid met drooge Zomers. Het Zaad kan 4 à 5 Jaaren duuren.

Huishoudelyk Gebruik.

§. 8. Wat aangaat de bereiding des Bloem-Kools, die genoegzaam van alle Menschen voor de lekkerste en waardigste van alle zoorten van Kool geëstimeert is; dezelve word, na dat de Bloem in kleine stukken verdeelt, en de buitenste huit van de dikste steelen afgepluist is, in Water of beter in goede Bouillon of Vleesch-nat met Boter, Zout, Note-Muscaat, wat Peper en Foelie kort afgestoost.

Of, men kookt die in Water, Vleesch-nat, of zoete Melk gaar, en doet 'er dan, 't nat 'er afgegooten zynde, een Sous over van Boter, Zout, Note-Muscaat, wat Peper en Nagels.

De Bloem-Kool in Vleesch-soppen en by drooge Erten gekookt, 't zy alleen of met Zeldery, Porrey, enz. geeft aan dezelve een zeer aangename smaak.

§. 9. Men kan de Bloem-Kool ook, gezuivert zynde, in een Ooven droge en dan bewaaren in een droge plaats, om dezelve in de Keuken te gebruiken tot dat weer nieuwe Bloem-Kool aankomt, wordende, na dat wat te weeken gestaan heeft, op dezefde wyze toebereid als gemeld is; en smaakt na genoeg zoo geurig als de versche Bloem-Kool.

BESCHRYVING VAN DE KOOL-RAPEN.

Namen.

§. 1. DIt Kool-gewas word genoemt in 't *Nederduitsch*, Kool-Rapen. Raap-Kool. *Latynsch*, Brassica Gongylodes. Napo-brassica. *Hoogduitsch*, Ruben-Kohl. Kohl-Ruben. *Fransch*, Choux-Raves. *Deensch*, Kâhl-Raven. *Sweedsch*, Kâhl-Rabi-Rot-Kâhl.

Zoorten.

Hier van zyn de volgende twee zoorten of veranderingen,

1. Kool-Rapen of Raap-Kool boven de Aarde, groene en roode zoort.
2. Kool-Rapen of Raap-kool onder de Aarde.

De eerste zoort maakt dikke, ronde, of wat langwerpige Struiken of Stronken niet ver boven de Wortel, welke veeltyds groter als een Menschen Hooft worden, en waar op de Bladen groeijen. Daar zyn twee veranderingen van, een groene en een roode of paarsagtige.

De tweede zoort verschilt hooftzakelyk van de vorige; dat ze in de grond een dikke knolagtige wortel voortbrengt; gelykende de Bladen van beide zoorten naar Kools-bladen; want het zyn mede-zoorten van de Kool.

Grond en Stand-plaats.

§. 3. Dezelve begeeren een goede, losse, vette, wel gemeste grond, een opene plaats, en tamelyk vogt, gelyk andere Kool.

Cultuur.

§. 4. Men teelt ze van het Zaad voort, het welk in de Maart of April gezaait en de jonge Planten daar na in May of Junius op Bedden of Akkers verplant worden, op $1\frac{1}{2}$ à 2 Voeten distantie in het verband, die men vervolgens met schoon maken onderhoud.

Tegen de tyd dat het begint te vriezen, worden de Rapen van het overige afgesneden en in de Kelder tot het Winter-gebruik nedergelegt: Dog het staat aan te merken, dat men die gene welke voor de Winter zullen dienen, niet te vroeg zaaijen moet, want anders worden ze veeltyds stokkig of houtig, en dus ondeugend tot het gebruik, inzonderheid de eerste zoort.

Zaad-

Zaad-winning.

§. 5. Het Zaad word gewonnen van die, welke men met de Wortel over de Winter in de Kelder bewaart heeft, gelyk dat van de witte en andere Kool; en kan 4 à 5 Jaren duuren.

Huishoudelyk gebruik.

§. 6. Haar gebruik in de Keuken aangaande: Dezelve worden, geschilt en gesnippelt zynde, als Rapen afgestooft met Vleesch-nat, Boter, Peper, Zout, en wat Foelie of Note-muscaat: Of men kookt ze met Lam-, Schaap-, of Rund-Vleesch, het zy kort af, of in Potagie; smakende de eerste zoort inzonderheid heel geurig by Rund-vleesch: Dog men bouwt ze hier te Lande zelden, door dien het schynt dat 'er weinig Liefhebbers van zyn, schoon het een goed en niet ongezond Eten is; men bedient zig in haar plaats zo veel te meer van de Rapen en Kool.

BESCHRYVING VAN DE KROP-SALAAD.

Namen.

§. 1. Dit bekent eenjarig Keuken-gewas word genoemt in 't *Nederduitsch*, Latouw, Krop-Salaad, Krop-Latouw. *Latynsch*, Lactuca, capitata & non capitata. *Hoogduitsch*, Kopf-Lactuke, Lactuke, Lattich. *Fransch*, Laitue, Laitue Pommeé. *Engelsch*, Lettice. *Deensch*, Lactucke. *Zweedsch*, Lactuc; Hufvud Lactuc.

Zoorten.

§. 2. Hier van zyn veele differente zoorten of veranderingen, waar van my de volgende bekent zyn, die ik genoegzaam alle gecultiveert heb,

1. De kleine vroege geele Krop-Salaad.
2. De kleine vroege groene Krop-Salaad.
3. De kleine vroege bruine Krop-Salaad.
4. De kleine vroege bonte of Forel-Krop; met zwart Zaad.
5. De kleine vroege bonte of Forel-Krop, met wit Zaad.
6. De groote groene Krop.
7. De grootste groene Krop.
8. De grote groenagtige Krop met geele Ribben en kanten.
9. De kleine geele Princesse-Krop, ook Haagse en Blanke Krop genoemt.
10. De geele Princen-Krop; ook groote Haagse of groote Blanke Krop genoemt.
11. De Klooster-Krop.
12. De groote Roodbaard.
13. De kleine Roodbaard.
14. De Zweedsche Krop.
15. De kleine Zweedsche Krop.
16. De Berlynsche of Rojaal-Krop.

17. De Konings-Krop.
18. De grote groene Spaansche Krop.
19. De grote bruine of rosse Spaansche Krop.
20. De kleine groene en bruine of rosse Spaansche Krop.
21. De gemene bruine of rosse Krop.
22. De Hoogduitsche groene Praal-Krop.
23. De geele Praal-Krop.
24. De bruine Praal-Krop.
25. De grote bonte Krop.
26. De kleine groene gekrulde of Steen-Krop.
27. De grote groene gekrulde Krop.
28. De grote groene gekrulde Endivie-Krop.
29. De Montrey of Belle bonne.
30. De kleine Montrey of Belle bonne.
31. De grote bonte gekrulde Krop.
32. De kleine bonte gekrulde Krop.
33. De geele Roomsche of Chavonse Latouw, ook Zomer-Andivie genoemt.
34. De groene Chavonse Latouw.
35. De groene Chavonse Latouw met puntige Bladen.
36. De bruine of rosse Chavonse Latouw.
37. De bonte of ros gesprenkelde Chavonse Latouw.
38. De gekronkelde Chavonse Latouw.
39. De geele Chavonse Sluit-Latouw.
40. De groene Chavonse Sluit-Latouw.
41. De bruine of rosse Chavonse Sluit-Latouw.
42. De bonte Chavonse Sluit-Latouw.
43. De gekrulde Chavonse Sluit-Latouw.
44. Steek-Latouw.
45. De groene Krul-Latouw.
46. De geele Krul-Latouw.

De eerste zoort, die ook *Haarlemmer gele* genoemt word, word niet zeer groot, dog groeit digt gesloten, van het Voor-jaars gezaai, maar in de Zomer schiet hy ras door, en de benaming toont aan, dat de Bladen geel, dat is, groenagtig-geel zyn. Deze is zeer bekwaam om in de Broei-bakken te vervroegen.

De tweede zoort of de kleine vroege groene, ook *Haarlemmer groene* of *groene Prince Krop* genoemt, is van die grootte en hoedanigheid van Krop als de vorige, maar de Bladen zyn vry groenagtig en wat harder van kauw, zynde zeer bekwaam om in de Bak te broeijen, en zelfs bekwamer als de vorige in de vroege Winter- of Voor-jaars-tyd; maar in de koude grond schiet hy 's Zomers ook ras door.

De derde zoort verschilt niet van de voorige dan dat de Bladen bruin of rosagtig zyn; zynde voorts van dezelfde hoedanigheid, dog niet dienstig op de Broei-bak, maar zeer wel tot Weuw-kroppen, om dezelve in 't vroege Voorjaar te verplanten op een warme zonnige plaats tot vroege Salaad.

De vierde zoort, of *Forel-Krop* met zwart of liever rosagtig Zaad, komt in grote, hoedanigheid, en gebruik met de voorige overeen, maar dezelve is fraai gesprenkelt met bruinrosse vlekken op de groenagtige Bladen, en schynt dus maar een verandering te zyn van de voorgaande.

De vyfde zoort, of *Forel-Krop* met wit Zaad, komt in grootte en hoedanigheid overeen met de eerste zoort, behalven dat die met rosse vlekken fraai besprenkelt is; welke vlekken zoo wel van deeze als voorgaande zoort, door het toemaken met Azyn en Boom-Olie heel rood worden, zoo dat de toegemaakte Salaad het aanzien heeft als of die met Bloed of een rode koleur besprengt was: dog deze zoort is beter als de voorige, dewyl ze malser en zagter tot den eet is.

NOTA. Eer ik verder ga, moet ik hier aanmerken dat de groene zoorten van allerlei Salaad meest doorgaans zwart of zwartagtig Zaad hebben; de bruine of rosse en de gesprenkelde, bruin of rosagtig Zaad; maar de geele of geel-agtige,

ge, wit Zaad; ook zyn de groene en rosſe zoorten doorgaans harder van blad en kauw als de geele, die min of meer malſer zyn, zoo wel het binnenſte geele als de buitenſte bladen; waar door men dan, het Zaad ziende, voorts van de zoort enige verbeelding maken kan.

De zesde zoort, of de *groote groene Krop*, word groter als de voorheen gemelde kleine groene Krop (No. 2.) en is losſer van buiten Bladen, dog van binnen wel geſloten, en mals genoeg van kouw.

De zevende zoort of *grootſte groene Krop*, verſchilt niet of weinig van de voorige, behalven dat ze nog groter en van buiten nog meer los bladig is; en ik ben van gedagten dat het maar een verandering daar van is.

De agtſte zoort word ook een grote Krop met groenagtige bladen, maar die geele of geelagtige Ribben, Aderen, en kanten heeft, ſluitende zeer wel en is mals van eet.

De negende zoort, of *kleine geele Princeſſe-Krop*, ſluit zeer wel, word niet zeer groot, en maakt weinig losſe buiten bladen, weshalven dezelve zeer bequaam is om in 't Voorjaar tusſchen allerlei andere groente, als Geele-wortels, Ajuin, enz. te zaaijen; maar in de Zomer gezaait wordende ſchiet ze haaſtig door.

NOTA. Deeze is niet dezelfde met de voorgemelde eerſte zoort; welke meer losſe buiten bladen maakt, en daar door groter word of ſchynt.

De tiende zoort, of de *geele Prince Krop*, word groter als de vorige, en heeft meer losſe buiten bladen, komende anders daar mede zoo in koleur, als goede hoedanigheid nagenoeg overeen.

De elfde zoort, of *Klooſter-Krop*, is ook een geele Krop, zeer gelykende naar de vorige Princen-Krop maar word nog groter, dog niet zoo digt geſloten, hebbende nog meer losſe buiten bladen, en is ook eenigzins groender en niet zoo mals.

De twaalfde zoort, of *groote Roodbaard*, word een grote, vaſte, van binnen malſe Krop: deszelfs buitenſte bladen zyn groenagtig-geel met rosſe kanten, en daar door de Kroppen van boven geheel rosagtig in 't aanzien. Dezelve kan lang ſtaan eer hy door ſchiet, zelfs in de heetſte Zomer-dagen, en is derhalven een der beſte tot Zomer-Kroppen.

De dertiende zoort verſchilt niet van de vorige, dan alleen dat ze kleiner groeit; zynde dus zeer dienſtig om tusſchen andere groente te zaaijen. Het Zaad van deze beide zoorten is wit.

De veertiende zoort of de *groote Zweedſche Krop*, gelykt zeer veel in koleur en 't aanzien naar de Roodbaard, maar de Kroppen zyn van boven platter, en ze word daar van inzonderheid onderſcheiden door de bruine Vlekken, waar mede de Bladen der jonge Planten hier en daar beſprenkelt zyn; voorts zo komt haar deugt volkomen daar mede overeen, makende een digte, vaſte en malze Krop, die niet ſchielyk doorſchiet.

De vyftiende zoort verſchilt niet van de voorgaande, dan dat ze kleinder groeit, komende derhalven in deugt en gebruik overeen met de kleine Roodbaard.

De zeſtiende zoort of de *Berlynſche Krop*, is een geele zoort die zeer groot word, en is mogelyk de grootſte van allen: Dezelve heeft wat vetter, dikagtiger Bladen, als alle andere zoorten, en maakt een vaſte, goudgeele, en malze, geurige Krop, die lang ſtaat zonder door te ſchieten, en dus lang, zomtyds wel 4 à 5 wecken, tot 't gebruik kan dienen, dat men van geen ander zoort verwagten kan; jaa ze wil dikwyls geheel niet ſchieten, zo dat men moeite heeft om 'er Zaad van te winnen: Aangaande haar grootte, kan ik niet nalaten te melden, dat ik van dezelve onder glazen geteelt heb, die, van Liefhebbers gemeten zynde, ruim 2½ Voeten in Diameter waren, te weten van het eene einde der buiten-bladen tot het ander einde; en de geſloten Kroppen naar pro-

portie: Ik gelove wel dat weinige ooit diergelyke groote Kroppen geteelt of gezien hebben; edog die goed Zaad van deze zoort; dat wit is, verkrygt, zal ze door dezelfde Cultuur even zo groot kunnen teelen.

De zeventiende zoort hebben hooit zelfs onder die naam gebouwt, maar dewyl ik die in goede Lyſten onder die naam gevonden heb, egter geen Zaad daar van heb kunnen bekomen, zo heb ik nogtans hier niet willen voorby gaan dezelve te noemen; is het ook mogelyk dezelfde zoort met de vorige? De Liefhebbers kunnen het ouderzoeken.

De agtiende en negentiende zoort, of *Spaanſche Kroppen*, worden heel groot, maar ze zyn kenbaar, daar door, dat ze heel groot in het aanzien zyn, hebbende heel dikke, rouwe, en veel buiten-bladen en dikke Aderen of Blad-zenuwen: De Kroppen zyn ook niet heel digt geſloten, en hard van kauw: Voorts zo verſchillen deze twee zoorten alleen maar in de koleur.

De twintigſte zoort verſchilt niet van de vorige, als alleen dat ze zo groot niet word.

De een-en-twintigſte zoort is een verandering van de derde zoort, daar van niet of weinig verſchillende, dan dat ze wat groter word.

De twee-, drie-, en vier-en-twintigſte zoorten, of *Praal-Kroppen*, worden groot, maar hebben veel buiten-bladen en ſluiten hier te Lande niet wel, ſchieten ook haaſtig in het Zaad, zynde anders mals genoeg van kauw: Deze drie zoorten verſchillen alleen in de koleur.

De vyf-en-twintigſte zoort of *groote bonte Krop*, gelykt na de vyfde zoort, behalven dat ze groter word.

De zes-en-twintigſte zoort of *kleine groene gekrulde Krop*, is heel groen en gekrult van buiten-bladen, fluit zeer digt en vaſt, maar word niet groot en is heel grof en hard van kauw, dog dewyl die vroeg kropt, en de koude meer als andere verdragen kan, zo is hy dienſtig tot Weeuw- en vroege Voorjaars-Kroppen. Men ziet deze zoort hier te Lande niet of zelden; ik heb het Zaad voor dezen van *Frankfort aan de Mayn* verkregen.

De zeven-en twintigſte zoort, of *groote gekrulde Krop*, word veel groter als de vorige, en is veel zagter van Bladen, gevende ook een tamelyke goede Krop.

De agt-en-twintigſte zoort, of *Endivie Krop*, aldus genoemt om dat haar eerſte Bladen wat langwerpig en gelyk als Winter-Andivie gekerrelt zyn, waar aan ze te onderkennen is; zynde een groene zoort en maakt een goede Krop.

De negen-en-twintigſte zoort of *groote Montrey*, is een heel grote Krop met geele gekrulde broſſe Bladen, dog ſluit niet vaſt, en is knappende in het Eeten, maar haar ſmaak is heel zoet naar den aard der Andivie, weshalven van veele geagt word.

De dertigſte zoort verſchilt van de vorige alleen in grootte, dewyl ze kleinder groeit.

De een- en twee-en-dertigſte zoorten zyn veranderingen van de zeven-en-twintigſte zoort, daar van verſchillende, dat ze met bruine of roſſe Vlekken geſprenkelt zyn.

De drie-, vier-, vyf-, zes-, zeven- en agt-en-dertigſte zyn zoorten van Zomer-Andivie met lange Bladen, welke niet ſluiten, maar, gelyk de Winter-Andivie, opgebonden moeten worden, om van binnen wit en mals te worden; ze hebben een zoete geurige ſmaak naar den aard der Winter-Andivie, en de gemelde zoorten zyn onderſcheiden in de koleur, enz., gelyk by ieder zoort hier voren gemelt ſtaat.

De negen-en-dertigſte, veertigſte, een-, twee-, en drie-en-veertigſte zoorten verſchillen alleen van de voorgaande zes zoorten daar in, dat ze van zelfs ſluiten en langwerpige Hoofden of Kroppen, en dus niet nodig hebben opgebonden te worden; zynde derhalven meer geagt als de vorige: Edog alle deze zoorten van *Chavonſe* of *Roomſe Latuw* worden in deze Nederlanden weinig gebouwt, maar meer geteelt en veel geagt,

geagt in Braband, Frankryk, Italien, Oostenryk, enz., alwaar die ook van meer nut zyn, dewyl de meeste Krop-Salaad aldaar door de grote hitte in de Zomer ras doorschiet, dat deze zoorten zoo veel niet onderhevig zyn.

De vier-en-veertigste zoort is een geele Laouw die niet fluit, wordende alleen gebruikt om dezelve in 't vroege Voorjaar te zaaijen, het zy op Broei-bakken of in de koude Grond op een zonnige plaats, om dezelve voor dat men Krop-Salaad hebben kan, klein afgesneden zynde, te eeten, die men gewoonlyk *Zomer-* of *Steek-Salaad* noemt. Edog schoon zommige hier van een byzondere zoort maken, zo kan men egter hier toe het Zaad van allerlei geele zoorten van Krop-Salaad gebruiken, dat niet wel gesloten is, en dat men tot dien einde heeft laten opschieten en een menigte Zaad uitlevert, te weten met goede drooge Zomers.

De vyf-en-veertigste zoort of *groene Krul-Latouw*, is ook een zoort die niet fluit, gelyk de vorige, maar heeft gekrulde groene Bladen en dient tot het zelfde gebruik als de voorgaande, dog word iets grooter afgesneden als de vorige.

De zes-en-veertigste zoort, of *geele Krul-Latouw*, gelykt aan de vorige zoort, behalven dat de Bladen geel zyn, dezelve zyn ook zagter, en dus waardiger als de vorige; maar dewyl die beter tegen de koude kan, zo zaait men die gewoonlyk tot de eerste vroege Steek-Salaad van deze beide zoorten, hoewel de laatste of geele zoort ook vry wel tegen de koude kan als die op een warme tegen de scherpe Winden gedekte plaats; by voorb., tegen een warm Staketzel, of Muur, enz., gezaait word.

Groei-plaats.

§. 3. Daar groeijen twee wilde zoorten van Latouw, behalven meer andere, in Europa hier of daar in het Wild, naast de Akkers en elders; welke by de voornaamste Botanisten genoemt word als volgt,

1. Lactuca sylvestris costa spynosa. *C. B Pin.* 173. *Tournef. Inst.* 473. *Boerh. J. A.* 1: 81.

Lactuca sylvestris, seu Endivia multis dicta, folio laciniatis dorso spinoso. *J. Bauh.* 2. 1003.

Lactuca sylvestris. *Dodon.*

Seris domestica. *Lob.*

2. Lactuca sylvestris, odore viroso. *C. B. Pin.* 123. *Tournef. Inst.* 473. *Boerh. J. A.* 181.

Lactuca sylvestris lato folio succo viroso. *J. Bauh.* 2. 1003.

Lactuca agrestis. *Lob.*.

Lactuca caule & foliis aculeatis. *Linn. H. Cliff.* 384. *Roj. Prodr.* 121.

Maar of de tamme zoorten uit een van deze twee zoorten, of uit een andere wilde zoort, van tyt tot tyt voortgekomen zyn, dit is onzeker, en wy zullen dit nu hier niet onderzoeken, hoewel 't my zeer waarschynlyk voorkomt.

Grond en Stand-plaats.

§. 4. Allerlei Krop-Salaad, en ander Latouw, begeert een goede, vaste, dog geen versch bemeste grond, want anders die ligtelyk roest, dat is, by de Wortel aansteekt en vergaat, en een aangestoken Plant kan een heel Bed aansteken en doen bederven: Voorts bemint hy liever een lyvige als een losze zand-grond, inzonderheid de Zomer-kroppen; en verder een opene lugtige plaats en tamelyk vogt.

Cultuur.

§. 5. Dezelve word van het Zaad aangeteelt, het welk van het vroege Voorjaar af, de geheele Zomer door van twee tot twee Weken, tot het laatst van Augustus gezaait word, om het geheele Jaar door van deze Salaad te hebben: Edog hier by dient waargenomen, dat men niet te onverschillig van allerlei zoorten in elk Saisoen zaaijen moet; in het Voor-jaar kan men alle zoorten zaaijen, die dan alle wel slagen; maar tot Zomer-kroppen zyn weinige andere bekwaam, als de zoorten van *Rood-baard*, *Zweedsche krop*, *Berlynsche-krop*, *Kloster-krop* en *Montrey*, om dat de andere, gelyk reeds by de zoorten te voren gemeld is, door de hitte en droogte schielyk doorschieten, jaa zelfs veeltyds niet eens goede Kroppen worden.

Tot Herfst-kroppen kan men weer van de meeste zoorten zaaijen, dog deze worden nooit zo groot, digt en oogzienlyk, als de Voorjaars-kroppen.

§. 6. Men zaait de eerste Voorjaars-kroppen zo ras als maar de Vorst over, en de grond droog en handelbaar is, en, om dezelve te vervroegen, op een warme zonnige plaats tegen een Staket, Muur, of elders: Edog om deze Kroppen nog vroegtydiger te verkrygen, zo zaait men dezelve omtrent half September op een warme voor de Winden gedekte plaats, om de jonge Planten hier van in het volgende vroege Voor-jaar op een Bedde op een voordeelige plaats, gelyk zo even gezegt is, op 10 à 12 Duimen distantie te verplanten, welke dan veel vroeger als andere in het Voor-jaar gezaaide Kroppen aankomen, inzonderheid als men de kosten en moeiten doet om ze met Glazen te overdekken en dagelyks met Lugtgeving, enz., te vervroegen: Men noemt deze Winterplanten door de gewoonte, *oude Wyven* of *Weeuw-planten:* Edog alle zoorten zyn hier toe niet bekwaam, men moet tot deze gemelde laate uitzaaijing nemen van de *kleine Princesse-Krop*, of van de *kleine vroege groene*, *geele* of *bruine Krop*, om dat de overige de Winter-koude zo wel niet doorstaan kunnen, maar daar door doorgaans vergaan. Deze Weeuw-kroppen blyven ook best door de Winter over, als men ze tusschen Winter-Spinasie of Winter-Kervel, of andere ruige Kruiden zaait, want door de Bladen van deeze Kruiden worden ze veel gedekt en blyven dus beter geconserveert. Men kan ze anders ook wel op een oude Broei-bak in de gemelde tyd van September zaaijen, en de Planten daar na in de Winter met glazen overdekken, en hier overheen, by vorstig weêr, Dekmatten en dik Stroo leggen, inzonderheid 's nagts.

Men zaait de Krop-Salaad ook wel vroeg in de Maart op een niet heel warme Broei-bak onder glazen, om de jonge Planten daarna, zoo ras het weêr wat gunstig word, in de open lugt te planten op een warme voordeelige plaats, welke dus zeer vroege Kroppen zullen voortbrengen, en hier toe zyn de *kleine vroge geele*, *groene en bruine*, als meede de *Prince-* en *Princesse Krop* het dienstigst.

§. 7. Hierby moet ik aanmerken dat zommige willen dat, om goede Kroppen te hebben, men dezelve altyd verplanten moet; maar de ondervinding leert dat de onverplante even zoo goede Kroppen geeft als de verplante, weshalven men die moeite geenzins nodig heeft te doen, ten zy daar het niet anders kan, of dus behoord.

Vervroeging.

§. 8. Wil men de Krop-Salaad heel vroeg, als, in de maanden Maart of April en May hebben, zoo moet men ze in warme Bakken onder glazen cultiveeren: Men maakt tot dien einde in 't laatst van Januarius of 't begin van Februarius een Broei-bak van versche Paarde-Mest, en met goede losse vette Aarde overdekt ter dikte van 10 á 12 duimen; als dan vervolgens die Bak heet geworden en de eerste grootste hitte en damp vervlogen is, zoo plant men op het zelfde van de beste over de Winter bewaarde Weeuwplanten van de *kleine groene* of *geele* zoort in Reijen op 10 à 12 duimen distantie, moetende het Broei-bak NB. met de Aarde zodanig toegestelt zyn dat de geplante Planten digt onder de glasen te staan komen, het welk zeer veel tot derzelver voorspoedige groei en toekomende volmaaktheid toebrengt, als daarna in 't vervolg de Planten te digt aan de glazen roeren, kan men zulks ligt helpen door middel van de houten Bak op te ligten.

Vervolgens moet men deze jonge Planten by continuatie met Lugtgeving over dag by alle bequaam weêr, en met dekking voor de Vorst inzonderheid des Nagts, bevogtiging op zyn tyd, enz., op alle mogelyke wyze koesteren, en haar groei tragten te bevorderen. Hierby moet ik nog aanmerken dat de kleine groene het bequaamst is tot de vroegste Broei-Kroppen, dewyl ze meer beslotendheid verdragen kan, daarin

daarin tegen de kleine geele meer Lugt hebben wil, en derhalven beter dient voor later Kroppen, in wat later tyd, wanneer men meer Lugt aan de Bakken geeven kan: Andere zoorten zyn niet bequaam om te broeijen, dewyl ze in de Bakken niet of weinig fluiten.

Men kan de gemelde *kleine geele* zoort ook vroeg in een klein Broei-bak zaaijen en daarna de jonge Planten in een ander tot dien einde toebereid groter Broei-bak op voorgemelde distantie verplanten. By dit broeijen ftaat verder nog aan te merken, dat de Krop-Salaad weinig dampen van de broeijende Meft verdragen kan, als waar van dezelve aan het roeften gaat en bederft, weshalven men altyd neerftige zorg dragen moet, om de Bakken by alle gelegentheid, door middel van een hout of fteen onder de Glazen te leggen, te lugten, en dus opening tot uittrekking der Dampen te geven, en zulks zulks zelfs 's nagts, als de Bak veel dampig is; en indien het koud of windig weêr maakt, legt men een Riet-mat voor de opening, om de buiten-lugt en winden buiten de Bak te keeren. Hoe meerder heldere dagen men geduurende de Broeityd heeft, hoe voordeeliger de broeijing gelukken zal. Voorts kan men in myn Werkdadige Hovenier-konft nazien hoe men zig by het broeijen gedragen moet.

§. 9. De *Chavonfe Latouw* word op dezelfde wyze als de Krop-Salaad, van het Voor-jaar af tot het laatfte van Auguftus, van twee tot twee Weeken, gezaait; waar van zommige zoorten, als ze groot genoeg zyn, moeten opgebonden worden, gelyk van de *Winter-Andivie* gezegt is; andere zoorten fluiten van zelfs, welke de befte geagt word, zo als we te voren by haare befchryving reeds aangemerkt hebben.

§. 10. Voorts moeten de jonge Planten van allerlei Krop-Salaad, op Bedden gezaait zynde, op de diftantie van 8 à 12 Duimen, naar zyn grootte, verdunt en met wieden wel onderhouden worden, kunnende de uitgetrokkene Planten op andere Bedden verplant, of anders tot Salaad, enz., gebruikt worden.

§. 11. De Steek- en Krul-Latouw worden van het vroege Voor-jaar af tot dat de Krop-Salaad aankomt, van tyd tot tyd gezaait, en zulks heel digt; de vroege op een warme voordeelige plaats tegen een Staket of Heining, waar over men Glazen leggen kan, tot vervroeging: Ook zaait men de gladde geele Steek-Salaad (No. 44.) vroeg van Januarius af op warme Broei bakken, maar de Bak moet niet al te warm en dampig zyn, anders roeft dezelve by de grond, valt om, en bederft: En men moet de Bak zodanig toeftellen, dat de Sallaad digt onder de Glazen komt.

§. 12. Het Zaad van allerlei Latouw word gewonnen van de befte fraaifte en vroegfte Kroppen in ieder zoort, die men tot dien einde met Stokjes uitmerkt en laat doorfchieten: Het meefte Zaad aan de Struik ryp zynde, trekt men de Struiken uit en zet ze ergens op een drooge plaats neder, elk zoort van den ander afgefcheiden, om verder droog te worden, droog zynde, word het uitgewreven, gezift, en verder gezuivert, en dan op een drooge plaats bewaart, ieder zoort apart. Van Weeuw-kroppen moet men geen Zaad winnen, dewyl de ondervinding leert, dat de Kroppen die daar van komen niet wel fluiten en haaftig doorfchieten.

Zommige zyn van gedagten, dat het Zaad, het welk van de Hert-fpil gewonnen word, het befte zoude zyn, maar de ondervinding heeft my geleerd, dat het Zaad van de Zyd-fpruiten immers zo goede en dikwils betere Knoppen geeft, als dat van de Hert-fpil, dewyl dit zomtyds al te geile Planten geeft: Derhalven als het gebeurt, dat eenige zoorten bezwaarlyk in in het Zaad fchieten, als onder anderen, de *Berlynfche Krop*, zo is myn gewoonte om de Kroppen 'er maar uit te fnyden, dog niet al te kort, en dezelve tot den Eet te orberen, de ftronken zullen dan niet nalaten Zaad-fpruiten te fchieten waar van men Zaad winnen kan. Het Zaad kan 3 à 4 Jaren goed blyven, dog het twee-jarige is het befte.

§. 13. Wegens het Zaad ftaat ook nog aan te merken,

 dat

dat als het zelve verscheide Jaren na malkanderen in dezelfde grond geteelt en gewonnen word, zulks wel wat verbasteren wil en slegter Kroppen geeft, weshalven het zeer dienstig is, dat men zomtyds, na 3 à 4 Jaren, van Zaad verwisselt, en van een ander plaats en grond doet komen, als men maar verzekert is goed Zaad en de regte zoorten die men begeert te verkrygen; gelyk dan deze verwiszeling met meer andere Zaden, als by voorbeeld, *Erten*, *Bonen*, enz., nuttig en nodig is.

Huishoudelyk Gebruik.

§. 14. Nu moet ik ten laatsten nog iets zeggen van het Keuken-gebruik van de Krop-Salaad, schoon die anders bekent genoeg is; wordende dezelve hoofdzakelyk met Boom-olie, Azyn, Zout, wat Peper, en, zo men wil, wat Poeijer-zuiker, toebereid, tot een Salaad, die in de warme Zomer-dagen zeer verkoelende en verkwikkende en niet ongezond is. Of in plaats van Boom-olie, enz., maakt men 'er een gebonden Boter-zaus by, van Boter, Azyn, en het geel van Eijers, dat ook heel goed smaakt. Doorgaans voegt men 'er ook wat Toe-kruiden by, niet alleen om de smaakshalven, maar ook om de koude aart van de Krop-Salaad wat te temperen, waar van de voornaamste zyn, *Tuin-kerse*, *jonge Ajuin* of *Sneelook*, *Dragon* en *Pimpenellen*: Wil men een vermengde Kruid-Salaad hebben van veelerlei Kruiden, in zommige Landen *Capucyner Salaad* genoemt, zo vind men die welke daar toe dienen opgetelt in een byzondere Lyst. Rook-vleesch en gekookte Eijers by een Krop-Salaad, het zy harde of weeke, smaakt heerlyk; en een stuk van een goed gebraads daar by, maakt het niet minder.

§. 15. De Kroppen worden ook wel, in vier of meer delen gesneden zynde, gestooft, met Boter, Zout, Note-muscaat en Foelie; wordende het nat op het laast met Room, Eijers of wat Bloem-meel een weinig gebonden gemaakt. Hier by moet ik als in passant aanmerken, dat men de Kruideryen nooit van 't begin af by het Stoofzel, van wat zoort het zy, voegen moet, maar zulks moet geschieden op het laatst tegen dat het Stoofzel haast gaar is, want anders vervliegt de kragt en geur der Kruideryen, daar het om te doen is, te veel, ten ware dat het Stoofzel heel digt gedekt was.

Ook worden de Kroppen onder andere Moes-kruiden gemengt tot een groene Mengel-moes.

§. 16. De dikke malze Steelen van de opschietende Krop-Salaad kunnen ook, na dat ze geschilt en in langwerpige stukken gesneden zyn, op dezelfde wyze als de Kroppen gestooft worden; of men kooktze by jonge Hoenders of Lam-vleesch, gevende op beide wyze een smakelyk Eten.

Ook kan men dezelve, geschilt en in dunne schyven gesneden zynde, met Boom-olie, Azyn, enz., of eerst wat week gekookt zynde, met een zuur Boter-zausje, tot een Salaad toebereiden. Ze worden ook wel in Zuiker geconfyt of een Conserv van gemaakt, dewyl ze aldus zeer gezont en inzonderheid heel dienstig zyn tot verkoeling van 't verhit Bloed; zulks kan geschieden op die wyze als wy van de Alzem en Bernagie-bloemen aangewezen hebben.

§. 17. Men legt de Kroppen ook in voor het Winter-gebruik, het welk geschied in sterke Pekel, na dat de Kroppen, te weten gezuiverd en in 2 of 4 deelen gesneden zynde, half gaar gekookt en daar na verlekt zyn, op dezelfde wyze als van de Bodems der Artischokken te voren gezegt is. By het gebruik in de Winter word dezelve de Pekel 'er uit gewatert zynde, opgestooft, zo als te voren gezegt is.

§. 18. Ten laatsten moet ik nog aanmerken, dat de Kroppen- en andere Salaad, op allerlei wyze genuttigt, een zeer gezont Kruid is, en van zommige voor het beste van alle Moes-kruiden gehouden word, zynde in het byzondere zeer nuttig voor Menschen die van een heete of galagtige complexie of anderzins verhit zyn, want hy verkoelt zeer en brengt de dorstige sappen tot bedaren; geeft ook veel en een goed

Voedzel,

Voedzel, en maakt de Buik zagtjes los, weshalven die ook zeer dienstig is voor Menschen die tot hardlyvigheid genegen zyn: Voorts verwekt hy ook de Slaap, en neemt de geiligheid weg; ook vermeerdert hy de Melk der zuigvrouwen Borsten. De Bladen gestampt, vervolgens met wat Azyn gemengt en op het Voorhooft gelegt, stilt de Hooftpyn.

Het Zaad heeft dezelve kragten, waar uit men een Melk bereiden kan, het zy alleen of met andere verkoelende Zaden, als van Concommers, Meloenen, Kalbassen, enz., op diergelyke wyze als we by de Citrullen hier voren aangewezen hebben.

BESCHRYVING VAN DE KRUISE-MUNT.

Namen.

§. 1. DIt welruikend Kruid-gewas word genoemt in 't *Nederduitsch*, Kruise-munt. *Latynsch*, Mentha crispa danica. *Hoogduitsch*, Krausze Muntze. *Fransch*, Beaume crepu. *Engelsch*, Crisp-mint *Deensch*, Kruse Mynte. *Zweedsch*, Krus-Mentha.

By de Botanisten word ze genoemt,

Mentha crispa danica aut germanica speciosa. *Moris. Hist.* 3. 367. tab. 6. fig. 5. *Boerh. J. A.* 1. 185.

Mentha floribus spiciatis, foliis cordates dentatis undulatis sessilibus. *Linn. H. Cliff.* 306. *Hort. Ups.* 168. *Mat. med.* 278. *Roj. Prodr.* 325.

Groei-plaats

§. 2. Daar zyn veel zoorten van Munte die hier te Lande en elders in het wild groeijen, maar waar deze zoort natuurlyk van zelfs groeit, hebben we nergens kunnen ontdekken, en dezelve schynt de oude Kruid-kenners onbekent, en nog niet zeer lange Jaren bekent geweest zyn.

Grond en Stand-plaats.

§. 3. Dezelve bemint een goede, losze, liefst wat vogte grond, en een open plaats.

Cultuur.

§. 4. Haare vermeerdering geschied ligtelyk door scheuring der Wortel-spruiten, welke in de Maand Maart of April in kuiltjes op ½ Voet distantie geplant worden.

Huishoudelyk gebruik.

§. 5. Haar Keuken-gebruik is weinig, dienende de tedere Bladen of Toppen alleen tot Toe-kruid by Salaad; als mede in Kruid-wyn; zynde een zeer gezond Kruid, inzonderheid voor de Maag en Moeder: Als men derhalven dit Kruid met wat Oranje-schil, of alleen, op Brandewyn of beste Jenever zet, ze geeft een aangenaame en deftige Remedie voor een

kwade Maag, Buik-krimpingen en Winden; bevordert de koking zeer, en verkwikt het Hert; is ook dienstig om het Braken te stillen en voor de Hik; bevordert ook de Stonden der Vrouwen, en het stilt de Moeder-pynen. Men kan voor de gemelde gebreken ook een Conserv van dit Kruid, door stamping met Zuiker bereiden, op die wyze als we by de Alzem en Bernagie-bloemen en elders aangewezen hebben.

Men maakt 'er ook een Olie van door middel van het Kruid op goede Boom-olie te zetten en in de Zon een tyd lang te laten trekken; welke Olie zeer dienstig is, om allerlei versche Wonden en Contusien of Quetzingen door Stooten of Vallen, enz., te genezen. Wil men een nog kragtiger Olie hebben, zo neemt

℞. *Kruise-Munte. Cardebenedicte. Duisentblad. Kamille*, van elks een handvol. *Roode Roozen. Nagt-schaalje. Knoflooks-Kruid. Vrouwen-Munte*, van elks een halve handvol. *Waal-Wortel. Ronde Hol-wortel*, van elk een Lood *Veneetse Terpentyn*, een Once.

De Kruiden en Wortels klein gesneden zynde, doet het te zamen in een Vlesch, en giet 'er omtrent twee Mengelen beste Boom-olie op, laat het vervolgens een tyd lang in de Zon of by een Vuur trekken, daar na zet de Vlesch in een Ketel of Pot met Water, en laat het een halv Uur wel koken, giet het dan door een Linnen-doek, perst het wel uit en bewaart het vervolgens, zo hebt ge een dienstig Olie of Balzem tot een Huis-middel, om allerlei versche en oude Wonden, Gezwellen, Contusien, Fistelen, enz., te genezen.

Nota. Als 'er in een versche Wonde, zo genaamt *Wild Vleesch* (Hypersarcosis) groeit, dat zeer dikwils gebeurt, en de genezing verhindert, zo kan men zulks doen weggaan door middel van *Canarie-* of *Poeijer-zuiker* of *gebrande Aluin*, in de Wonde te strooijen; of men legt 'er een Wiek op die in het *Uuguentum Ægyptiacum* bevogtigt is, het welk een der beste Zalven in deze gevallen is.

Dit Kruid is ook een der beste Middels voor de geronnen of geklonterde Melk in der Zuig-vrouwen Borsten, daar op gelegt wordende, en als men daar, indien de stremming en hardigheid der Borsten wat sterk is, wat *Nagt-schaije* of wat *Bilsem-Kruid-bladen* by voegt, zal het zo veel te beter zyn. *Tragus* verzekert dat dit Kruid in versche Melk gedaan zynde, verhindert dat ze stolt of te zamen schiet; het staat ligt te onderzoeken. Ik moet hier niet vergeten te zeggen, dat die zoorten welke by ons en elders in het wild groeijen, na genoeg in kragt met de gemelde *Kruise-munte* over een komen, en by gebrek van deze kunnen gebruikt worden.

BESCHRYVING
VAN DE
LAURIER.

Namen.

§. I. Dit altyd-groenend en welruikend Boom-gewas word genoemt in 't *Nederduitsch*, Laurier-boom, Laurier. *Latynsch*, Laurus. *Hoogduitsch*, Lorbeer-baum. *Fransch*, Laurier. *Engelsch*, Laurel-Tree, Bay-Tree. *Deensch*, Laurbär-Trä. *Zweedsch*, Lager.

Zoorten.

Zoorten.

§. 2. Daar zyn verſcheide zoorten of veranderingen van, maar die zoorten welke de gemeenſte zyn, en in de Moestuinen tot het Keuken-gebruik gecultiveert worden, worden by de Botaniſten genoemt,

1. GEMENE LAURIER-BOOM.

Laurus vulgaris. *C. B. Pin.* 460. *Tournef. Inſt.* 597. *Boerh. J. A.* 215.

Laurus. *Dodon. Lob. J. Bauh.* 1. 409.

Laurus foliis lanceolatis venoſis perennantibus, corollis quadrifidis, (*Mas. & fœmina*). *Linn. H. Cliff.* 155. *Hort. Upſ.* 98. *Mat. med.* 194. *Roj. Prodr.* 226.

2. BREED-BLADIGE of EDELE LAURIER-BOOM.

Laurus latifolia, plati tera. *C. B. Pin.* 460.

Laurus triumphalis. *Sterb. Cieric.*

Laurus nobilis, vel regia, *vulgo.*

De twede zoort verſchilt van de eerſte meeſt alleen daar in, dat ze breder en wat grooter Bladen heeft.

Groei-plaats.

§. 3. De Laurier-boom groeit natuurlyk in *Griekenland*, *Italien*, en *Spanjen*, enz., op Bergagtige plaatzen.

Grond en Stand-plaats.

§. 4. Hy bemint een goede, losze, vette grond, een opene, warme, zonnige plaats, en veel vogt.

Cultuur.

§. 5. Deszelfs vermeerdering geſchied ligtelyk door de Uitlopers, die hy doorgaans overvloedig voortbrengt, welke men in de Maand April van de Wortel affnyd en afzonderlyk plant, te weten zodanige die reeds wat bewortelt zyn.

Men kan dezelve anders ook door Steking der jonge Takken voortzetten, die men in de Maand April op een warme plaats ſteekt, of men ſteekt ze in Potten en zet dezelve in een warme Rund-bak onder Glazen; vervolgens zorg dragende dezelve in het begin eenigen tyd voor de ſterke Zon te beſchaduwen, en wyders met Vogt te onderhouden: Ook kan men die door Inlegging der jonge Takjes aankweken; of ook door het verſche Zaad of Bakelaars, die men uit de warme Landen verkregen heeft, dewyl deze Boom hier te Lande geen Vrugten voortbrengt, dewelke men in de Maart of April in Potten zaait, die men in een warm Rund-bak onder Glazen zet: Wordende de opgekomene jonge Boomtjes daar na het volgende Voor-jaar verplant in Potten of in de grond, elk op zig zelfs.

Dewyl de Laurier-boom onze Winter-koude niet wel verveelen kan, zo moet men dezelve in Potten of Kaszen houden, die men tegen de Winter, als het begint te vriezen, binnen huis, op een voor de Vorſt bevryde lugtige plaats, brengt, en aldaar onderhoud tot dat de Winter over is, als wanneer men ze weer naar buiten in de open Lugt plaatſt.

Men kan ze ook 's Voor-jaars uit de Potten of Kaszen in de opene grond planten en tegen de Herfſt weer in de Potten, enz., herplanten, om ze 's Winters in huis te bergen, gelyk men gewoonlyk met de Rozemaryn doet. Edog als men ze in de grond ſtaan laat en 's Winters met Stroo ombind en de Wortel met Meſt overdekt; of, als men de Struik als de Takken jong en buigzaam zyn, tegen de grond buigt en met Stroo overdekt, even zo als van de Fyge-boom gezegt is, zo blyft die dikwyls voor de Vorſt bewaart en behouden, ten waare by ſtrenge en langduurige Vorſt, inzonderheid de eerſte zoort, die het hardſt van natuur is: Maar als het gebeurt dat hy komt te bederven, dat meeſt door een alte lange beſlotenheid onder het Stroo ontſtaat, waar door hy als verſtikt, zo blyft egter de Wortel behouden; als men derhalven in het Voor-jaar het doode Hout tot aan de Wortel wegſnoeit, zal de Wortel weer veel nieuwe jeugdige ſcheuten uitſpruiten: dog het affnyden moet geſchieden zoo ras de ſterke Vorſt over is, want anders verſpreid zig de dood met tot in de Wortel. Het zekuirſte is dezelve 's Winters in Huis te bergen.

Huishoudelyk Gebruik.

§. 6. Aangaande het Keuken-gebruik, de Bladen, zo wel groene als droge; worden gebruikt tot deeze en geene Soppen en Sauzen, als meede by zommige dingen die men in Azyn legt, als onder andere by Augurkjes, om daar aan een geurige ſmaak te geeven.

BESCHRYVING VAN DE LAVAS.

Namen.

§. 1. DIt Kruid word genoemt in 't *Nederduitſch*, Lavas. *Latynſch*, Leviſticum. *Hoogduiſch*, Liebſtökel. *Franſch*, Leveohe. Ache de Montagne. *Engelſch*, Lovage. *Deenſch*, Löb-Stilke. Lyb-Sticke. *Sweedſch*, Libb-Sticka.

Van de Kruidkenners word het zelve genoemt,

Liguſticum vulgare. *C. B. Pin.* 157.

Liguſticum vulgare foliis Apii. *J. Bauh.* 122. *Tournef. Inſt.* 323. *Boerh. J. A.* 1. 52.

Leviſticum vulgare. *Dodon.*

Leviſticum. *Lob.*

Liguſticum foliis multiplicibus, folioſis ſuperne inciſis. *Linn. H. Cliff.* 97. *Hort. Upſ.* 40. *Mat. med.* 119. *Roj. Prodr.* 104.

Groei-plaats.

§. 2. Dit gewas groeit in *Italien* op de Berg *Baldus* en op het *Alpenniniſche gebergte.*

Grond en Stand-plaats.

§. 3. Bemint een goede, losze, vette, liefſt zandagtige grond, en een opene of ook wat ſchaduwagtige plaats.

Cultuur.

§. 4. Word door Scheuring, in de gewone plant-tyt in het Voor-jaar vermeerdert, en op 12 à 16 Duimen afſtand geplant. De vermeerdering kan ook door het Zaad geſchieden, maar dewyl het zelve door de Scheuring het gemakkelykſt en overvloedig kan voortgezet worden, zo geſchied de zaaijing zelden; dog het zaait zig door het nedergevallen Zaad dikwyls van zelfs. De Wortels graaft men in het vroege Voorjaar of in het Na-jaar uit, om tot het gebruik te droogen.

Huishoudelyk Gebruik.

§. 5. De Lavas is een Medicinaal-kruid, waar van zo wel de Wortel als het Kruid en Zaad gebruikt en geprezen worden om de Maag te verſterken, de Winden te verdryven, de Stonden te bevorderen en voor de opſtyging der Moeder, als meede voor Engborſtigheid. Men kookt tot dien einde de

de Wortel, het Kruid, of het Zaad, in Wyn, of men neemt de Wortel, of het Zaad gepulveriseert met Wyn of iets anders: De Wortel in Water gekookt en van het Afkookzel 's daags 3 à 4 Glazen vol warm gedronken, word ook gezegt een zeker middel voor de Jigt te zyn. Als iemand de Hoest heeft uit verkoutheid en zyn drinken door een opgeschoten holle Steng van dit Gewas zuigt, zal veel baat bevinden. Komende dit Gewas voorts veel in kragten overeen met de Angelica en Meester-wortel.

§. 6. Van het Zaad word ook het bekende *Lavas-water* bereid, het welk geschied door middel van het gekneusde Zaad met Wyn- of Koorn-Brandewyn te distilleeren, na dat het 24 Uuren te zamen te weken gestaan heeft: Men neemt, by voorbeeld, tot 15 Mingels Brandewyn 1 à 2 ℔ Lavas-zaad, min of meer na dat men het zelve sterker van Lavas begeerd: Het gedistilleerde Water word vervolgens met Zuiker zoet gemaakt; het zelve is zeer dienstig in bovengemelde en meer andere ongemakken, en heeft een aangename geur.

BESCHRYVING
VAN DE
LAVENDEL.

Namen.

§. 1. DIt welruikend Kruid-gewas word genoemt in 't *Nederduitsch*, Lavendel. *Latynsch*, Lavendula Spica. *Hoogduitsch*, Lavendel. *Fransch*, Lavande, Spic., Aspic on Nard. *Engelsch*, Lavander. *Deensch*, Lawendel. *Zweedsch*, Lavendel.

Zoorten.

§. 2. Daar worden twee zoorten van dit gewas in de Tuinen gekweekt, als

1. SMALBLADIGE LAVENDEL, ook *Spykenarde* genoemt.

Lavendula angustifolia. *C. B. Pin.* 216. *Tournef. Inst.* 198. *Boerh. J. A.* 1. 152.

Pseudo-nardus, quæ Lavandula vulgo. *J. Bauh.* 3. 282.

Lavandula altera. *Dodon.*

Spica Lavandula. *Lob.*

Lavandula foliis lanceolatis integris spicis nudis. *Linn. H. Cliff.* 303. *Hort. Ups.* 62. *Mat. med.* 296. *Roj. Prodr.* 322.

2. BREED-BLADIGE LAVENDEL.

Lavendula latifolia. *C. B. Pin.* 216 *Tournef. Inst.* 198. *Boerh. J. A.* 1. 152.

Pseudo-nardus, quæ vulgo Spica. *J. Bauh.* 3. 281.

Lavandula. *Dodon.*

Nardus Italia. *Lob.*

Deze twee zoorten zyn maar veranderingen van malkander, hebbende meest blauwe Bloemen, dog men vind ze ook beide met violet-blauwe en met witte Bloemen, dog zeldzaam.

Groei-plaats.

§. 3. Ze groeijen natuurlyk in *Languedocq*, *Provence*, *Italien* en *Spanjen*, op bergagtige ter Zon gelegene plaatzen.

Grond en Stand-plaats.

§. 4. Dezelve beminnen een goede, losze onbemeste droge grond, en een opene warme zonnige plaats; kunnen onze winter-koude vry wel verdragen; dog de breed-bladige zoort is iets tederder als de ſmal-bladige, welke ook aangenamer van Reuk en kragtiger is, weshalven men deze ook het meeſt cultiveert; die met witte Bloemen zyn nog tederder en ſtaan de Winter bezwaarlyk in de open Lugt door.

Cultuur.

§. 5. Haare vermeerdering geſchied door Scheuring in de gewone plant-tyt in Maart of April: Men plant ze op 10 à 12 Duimen diſtantie, of tot Boordzel rondom Bedden en Rabatten, dewelke men in de Maant May of Auguſtus knipt als Palm, ten zy men die wegens de Bloemen plant. Men kan deze beide zoorten van Lavendel ook door het Zaad voortkweken, dat men in het Voor-jaar op een warme plaats tegen een Muur of Staket, of in een niet al te warme Broei-bak zaait, en de jonge Planten daar na op de voorgemelde wyze verplant, maar deze jonge Planten zyn in het eerſt wat teder en ſtaan den eerſten Winter bezwaarlyk door, inzonderheid als die wat ſtreng is; derhalven houd men zig gewoonlyk by de gemelde Scheuring, te meer om dat men dezelve daar door overvloedig vermeerderen kan: Daar en boven moet men tot de zaaijing het Zaad uit de warme Landen hebben, dewyl zulks by ons niet volkomen ryp word om te ſpruiten; Men vind het zelve by zommige voorname Zaad-handelaars of Kruideniers in de grote Steden. Het zelve kan niet langer als 1 à 2 Jaren bekwaam tot de teeling blyven. Wanneer deze Gewasſen in de Zomer bloeijen, moet men de Bloem-trosjes, als de Bloemen meeſt al open zyn, zorgvuldig vergaderen en netjes drogen.

Huishoudelyk Gebruik.

§. 6. Schoon men deze Kruiden dikwyls in de Moes-tuinen cultiveert, zo verſtrekt haar gebruik hooftzakelyk tot Medicynen; zynde inzonderheid zeer dienſtig voor de gebreken des Hoofts, der Zenuwen, en der Moeder; als voor Draaijingen des Hoofts, Catharen, halve Hooft-pyn, Beving, trekking en ſpanning der Leden, Kramp, Geraaktheid, Stameling, opſtyging der Moeder, verſtopte Stonden, zware Geboorte; insgelyks voor Maag-pyn, Buik-krimpingen uit winden en Naarborſtigheid: Men gebruikt tot dien einde de gedroogde Bloemen tot een Aftrekzel als Thee, of men laat ze in goede Wyn trekken; men maakt 'er ook een Conſerv van, door ſtamping der afgeplukte Bloem-knopjes.

§ 7. Daar word ook een koſtelyke Olie door diſtillatie uit deeze Bloemen gemaakt, inzonderheid in de voorgemelde Landen, daar deeze Planten in menigte groeijen en kragtiger zyn als by ons, dat in alle voorgemelde ongemakken, zoo wel in- als uit-wendig, zeer dienſtig is, waar van men 10 of 12 druppels met Wyn, Thee, of eenig ander overeenkomſtig vogt inneemt, zynde inzonderheid zeer nuttig, voor de Pynen en Opſtyging der Moeder, en zware Geboorte; tot welken einde 't ook van buiten op de Navel geſtrooken word.

Het *Spyk-Olie*, dat men in de Apotheken en by de Drogiſten verkoopt, en meeſt uit Languedoc gebragt word, word ook van deze Bloemen bereid, en is niets anders als *Terpentyn-Olie* dat met een weinig van gemelde *Lavendel-Olie* vermengt en geparfumeert is, en moet derhalven het zelve niet verwarren met de opregte gediſtileerde Lavendel-Olie, die oneindig kragtiger is, als ze niet vervalſcht is. Wordende de Spyk-Olie zoo wel van de Schilders en andere Konſtenaars, als tot de Medecyne, dog meeſt uitwendig, gebruikt tot verdeeling van taaije koude Gezwellen, enz.

§. 8. De onvervalſchte Lavendel-Olie verdryft ook niet

alleen

alleen de Wormen, maar doot ook de Luizen en Neeten, van buiten gesmeert.

§. 9. De droge Bloemen tusschen het Linnen en Wollen gelegt, geeft aan dezelve een aangenaame reuk en bewaart ze voor de Mot.

BESCHRYVING VAN HET LEPEL-KRUID.

Namen.

§. 1. Dit Kruid-gewas word genoemt in 't *Nederduitsch*, Lepel-kruid. Lepel-blad. *Latynsch*, Cochlearia. *Hoogduitsch*, Löstel. Kraut. *Fransch*, Herbe aux Cuillers. *Engelsch*, Scurvy-grass. *Deensch*, Skiör-Urt. Skee-Urt. *Zweedsch*, Lepel-Urt.

Zoorten.

§. 2. Deeze volgende Zoorten zyn de bekendste,

1. Het GEMEEN LEPEL-KKUID.

Cochlearia folio subrotundo. *C. B. Pin.* 110. *Tournef. Inst.* 215. *Boerh. J. A.* 2. 10.

Cochlearia. *Dodon. J. Bauh.* 2. 942.

Cochlearia batava. *Lob.*

Cochlearia foliis radicalibus Inbrotandis, caulinis oblongio finnatis. *Linn. Flor. Lopp.* 256. *Hort. Cliff.* 332. *Flor. suec.* 537. *Mat. med.* 320. *Roj. Prodr.* 335.

2. ENGELSCH LEPEL-KRUID.

Cochlearia folio fimiato. *C. B. Pin.* 110.

Cochlearia Britannica. *Dodon. Lob.*

3. DEENSCH LEPEL-KRUID.

Cochlearia aremorica. *Tournef. Inst.* 215.

Thlaspi repens Hendræ folio. *C. B. Pin.* 108.

Thlaspi hederaceum. *Lob.*

Cochlearia foliis hastatis angulatis. *Act. Stokh.* 1741. *pag.* 197. *Linn. Flor. suec.* 538.

* Cochlearia minar erecta, &

* Cochlearia Dahica repens. *C. B. Pin.* 110. variat.

De eerste zoort heeft ronde Bladen by de grond, maar aan de Bloei-stengen zyn de Bladen langwerpig en bogtig.

De tweede zoort heeft iets langwerpige, puntige, gehoekte Bladen, en word zoo groot niet als de eerste; die welke met een sterretie gemerkt zyn, zyn verandering van deze zoort, bestaande daarin, dat ze heel klein groeijen.

Groei-plaats.

§. 3. De eerste zoort groeit veel in de *Nederlanden* en elders omtrent de Zee-kanten aan de Dyken en op de Riet-Landen.

De tweede zoort wast in *Engeland*, dog of dit een bezonder zoort of verandering van de voorige is, dit is twyfelagtig; zoude het moogelyk niet dezelfde zyn?

De derde zoort word veel gevonden in *Denemarken*, *Sweeden*, en andere Noordsche Landen, dog men vind ze ook in *Zeeland*, *Holland*, en *Friesland*, op diergelyke plaatzen als de voorige.

Het *Lepel-Kruid*, benevens de *vette Kous* zyn de twee eenigste Kruiden die op Spitsbergen groeijen en de strengste Winter-koude, onder alle Planten, kunnen doorstaan; blyvende de Winter over groen, hoe wel de Bladen door de Vorst wel wat slap worden.

Grond en Stand-plaats.

§. 4. Het Lepel-Kruid begeert een goede, losse, wat vogtige grond, en liefst wat schaduwagtige plaats.

Cultuur.

§. 5. Word van het Zaad voortgequeekt, het welk in de Maart of April op een Bedde niet al te digt gezaait word: Men kan het ook in de Maand September zaaijen, om in het volgende Voorjaar jonge Bladen te hebben, opgekomen zynde, moet men de Planten als ze dik staan, wat verdunnen, op 5 à 6 duimen distantie, want dan worden de Planten en Bladen grooter. Men kan ze ook verplanten in reijen op de gemelde distantie.

Zaad-winning.

§. 6. Het Zaad word gewonnen van de Planten die het volgende Jaar doorschieten, en dewyl de Planten dan meest doorgaans vergaan, zoo moet men Jaarlyks wat hier van zaaijen, om daarin te blyven. Het Zaad blyft niet langer dan 1 à 2 Jaaren goed.

§. 7. De jonge opkomende Planten van dit Kruid, inzonderheid in het Voor-jaar gezaait zynde, zyn zeer onderhevig aan de Aard-vloo, en dat voornamelyk by droog weêr; het beste middel hier tegen, is, om dezelve dikwyls 's Morgens vroeg en 's Avonds laat, ook wel over dag by betrokken Lugt, eerst met klaar Water, ten laatsten met Water waar in men Roet uit de Schoorsteen gemengt heeft, wel te bevogtigen: Welk middel ook voor andere Planten, die van de Aard-vloo gekwelt worden, dienstig is.

Huishoudelyk Gebruik.

§. 8. Het Keuken-gebruik van het Lepel-blad, is weinig anders, als dat het tot Toe-kruid by Krop-Salaad gebruikt word.

Het is een zeer gezond Kruid en inzonderheid een der voornaamste voor de Scheurbuit, waar mede zo veele Menschen in deze en andere noordlyke Landen gekwelt worden, als mede voor de Hypochondry of Mild-ziekte. Men gebruikt tot dien einde deze Bladen dikwyls, het zy alleen, of met andere tegen Scheurbutische Kruiden, als by voorbeeld, *Peper-wortel* (geraspt), *Water-kers*, *Aard-rook*, *Agrimonie*, *Calmus-wortel*, *Oranje-schil*, enz., die men op Wyn, goed lugtig Bier, of Wey, zet te trekken en dagelyks daar van 3 à 4maal een Romer vol drinkt; het welk een zeer dienstig Middel is. Men kan ook een Conserv van dit Kruid maken, door stamping met Zuiker, op die wyze, als we van de Alzem en Bernagie-bloemen en elders van andere Kruiden aangewezen hebben, tot een Pond goede Bladen het twee dubbeld, dat is 2 Pond goede witte Poeijer-zuiker nemende. Men kan zodanigen Conserv ook uit meer andere dingen t'zamen stellen, by voorbeeld, aldus,

℞. *Cichorei-Wortel. Peper-wortel*, van elk twee Oncen. *Lepel-bladen. Water-kerse. Water-drieblad*, van elk een handvol. *Oranje-schille*, ½ Once. *Gepoeijerde Kaneel*, een Drachma.

Stampt dit met het twee dubbeld zwaarte van Poeijer-zuiker onder malkander in een houten of (beter) Stenen Mortier tot een Conserv, en bewaart het tot het gebruik op een drooge plaats, hier van gebruikt men dagelyks 2 maal, 's Morgens en 's Avonds, t'elkens een Brok als een Ooker-noot groot, of iets meer.

Edog

Edog dewyl het Lepel-kruid en zommige andere Kruiden, als heel warm van aart zynde, niet zo dienstig voor heete als koude natuuren zyn, dewyl ze het Bloed driftig maaken, zo moet men dezelve temperen met bloed-zuiverende, verkoelende dingen, by voorbeeld,

℞. *Cichorei-wortel. Aland-wortel*, van elk 4 Lood. *Lepel-kruid. Water-kers. Zuuring. Duive-kervel*, van elk een hand-vol. *Oranje-schille*, een Lood. *gepoeijerde Kaneel*, ½ Lood.

Hier van maakt men een Conserv op de vorige wyze, welke dienstig is voor heete natuuren. Men kan deze dingen ook op Wyn of Bier zetten, als vooren gemeld is. Hier by moet de Lyder een open Lyf houden, door middel van Laxerende Spyzen, by voorbeeld, een Pruim-zopje dikwyls te Eeten, waar by men wat Senes-bladen, in een Linnen doekje gedaan zynde, koken kan, indien het nodig is; zynde een open Lyf in het byzonder ten hoogsten nodig voor Hypochondriake Menschen; en hier benevens moet een goede *Diæt* boven al ook niet verzuimt, en harde en scherpe Spys en Drank gemyd worden, als men wenscht genezen te zyn.

Voorts zoo is het Lepel-blad ook zeer dienstig voor het bloedige en stinkende Tand-vleesch, uit Scheurbutisch bloed voortkomende: Men vryft tot dien einde het Tand-vleesch alle Morgens met deze Bladen of met haar Sap. Van andere toebereidingen van dit Kruid in de Apotheken zal ik hier niet spreken, als mede niet van meer andere naar de konst te zamengestelde Remedien, tegen de gemelde, lastige, en dikwyls eindelyk dodelyke gebreken, latende zulks aan de Heeren Doctoren in de Medicynen gaarne over; ik heb egter de gemelde niet met stilzwygen kunnen voorby gaan, om dat ik 'er zelfs ondervinding en veel baat van gehad heb: De ondervindig heeft geleert dat de eenvoudige, minst t'zamengestelde Middels, inzonderheid uit de Kruiden, veeltyds meer uitwerken als de veel gecomponeerde en die uit konstig bereide Middels der Apotheken bestaan; dit hebben zelfs vermaarde Doctoren en Professoren niet ontzien te bekennen en te betuigen.

BESCHRYVING
VAN HET
LONGEN-KRUID.

Namen.

§. 1. DIt Kruid-gewas word genoemt in 't *Nederduitsch*, Longen-kruid, gevlekt Longen-kruid. *Latynsch*, Pulmonaria maculosa. *Hoogduitsch*, Lungen-kraut, Hirsch-kohl, kleine Wal-wurtzel. *Fransch*, Pulmonaire. *Engelsch*, Lung-wort. *Deensch*, Lunge-Urt, Spetter. *Zweedsch*, Lunge-Urt.

Van de Kruid-kenners word het zelve genoemt, Symphitum maculosum sive Pulmonaria latifolio. *C. B. Pin.* 259.

Pulmonaria vulgaris maculoſo folio. *Tournef. Inſt.* 136. *Boerh. J. A.* 1. 193.

Pulmonaria Italorum ad Bugloſſum accedens. *J. Bauh.* 3. 595.

Symphitum maculoſum. *Dodon.*

Pulmonaria. *Lob.*

Pulmonaria foliis radicalibus ovato-cordatis. *Linn. H. Cliff.* 44. *Flor. ſuec.* 156. *Mat. med.* 62. *Roj. Prodr.* 403.

Dit Gewas heeft witte vlekken op de ruigagtige Bladen, dog daar is een verandering van die geen vlekken heeft: Ook is 'er een mede-zoort van, die ſmaller ongevlekte Bladen heeft, en gemener in het wild gevonden word.

Groei-plaats.

§. 2. Het zelve groeit in *Neder-* en *Hoog-duitſchland*, *Frankryk*, enz., in Boſch- en Berg-agtige plaatzen.

Grond en Stand-plaats.

§. 3. Begeert een goede, losze, liefſt zandagtige en wat vogte grond; en liefſt een ſchaduwagtige plaats.

Cultuur.

§. 4. Word door Scheuring in de gewone Plant-tyt in het Voor-jaar, zeer ligt vermeerdert, en op Bedden op 10 à 12 Duimen diſtantie geplant.

Huishoudelyk Gebruik.

§. 5. Het Longen-kruid is een Medicinaal Kruid; het word inzonderheid zeer geprezen en gebruikt voor de Longe-zugt, Teering, en Bloed-ſpuwen, waar van het de naam verkregen heeft; men gebruikt het zelve tot dien einde alleen of beter met andere dienſtige Kruiden in afziedzels. Zie hier een Remedie, dat ik van verſcheide Menſchen, die aan de Teering of Long-zugt, met Bloed- en Etter-ſpuwing, waren, tot volkomen herſtelling heb zien gebruiken:

℞. *Aland-wortel*, twee Lood. *Brand-netel-wortel. Lange Hol-wortel*, van elk drie Lood. *Cichorey-wortel*, twee Lood. *Eeren-prys. Longen-kruid*, van elk twee handvol. *Hondjes-draf. Duive-kervel. Hoef-bladen. Origamini. Eupatorium*, van elk een handvol. *Roode Roozen. Betonie-bloemen*, van elk een halve handvol. *Drooge Oranje-ſchil*, een Lood. *Anys-zaad. Venkel-zaak*, van elk een half Lood. *Zoet-hout*, een Lood. *Caneel*, een half Lood.

Dit alles klein geſneden zynde, kookt men het zelve wel in een nieuwe Aarden Pot, in drie Mingelen Water of goed dun Bier, tot op twee of anderhalf Mingelen; de Pot wel digt geſloten zynde; daar na giet men het door een Doek: Hier van drinkt den Lyder 's Daags 3 à 4 glaasjes vol, en houd daar by een goede Etens-regel, geen Zout, nog Zuur, nog zware koſt gebruikende.

BESCHRYVING VAN DE MARJOLEINE EN OREGA.

Namen.

§. 1. Dit aangenaam ruikend Kruid-gewas word genoemt in 't *Nederduitſch*, Marjoleine of Majoleine, Mayraan. *Latynſch*, Majorana. *Hoogduitſch*, Majoran, Meyran. *Franſch*, Marjoleine. *Engelſch*, Marjolan. *Deenſch*, Meyran. *Zweedſch*, Meiran.

Zoorten.

§. 2. Hier van heeft men de volgende zoorten.

1. DE FYNE of EDELE MARJOLEINE

Majorana tenui folia, & vulgaris, *C. B. Pin.* 224. *Tournef. Inſt.* 198. *Boerh. J. A.* 1. 178. *J. Bauh.* 3. 241.

Majorana. *Dodon.*

Sumpſuchus, ſeu Majorana. *Lob.*

Origanum foliis ovatis obtuſis, ſpicis conſertis compactis pubeſcentibus. *Linn. H. Cliff.* 304. *Hort. Upſ.* 161. *Mat. med.* 298. *Roj. Prodr.* 324.

2. DE FYNE WINTER MARJOLEINE.

Origano cognata, Zatarendi. *C. B. Pin.* 223.

Majorana rotundifolio ſcutellata exotica. *Cat. Hort. Reg. Pariſ.*

Mojorana tenuifolia fructeſcens perennis, *Vulgo.*

3. DE GEMENE GROVE MARJOLEINE of WILDE OREGA.

Origanum ſylveſtre; cunilabubula Pliny. *C. B. Pin.* 223. *Tournef. Inſt.* 198. *Boerh. J. A.* 1. 179.

Origanum vulgare ſpontaneum. *J. Bauh.* 3. 236.

Origanum ſylveſtre. *Dodon.*

Agri origanum ſive Onites major. *Lob.*

Origanum foliis ovatis, ſpicis laxis erectis conſertis paniculatis. *Linn. H. Cliff.* 305. *Flor. ſuec.* 480. *Mat. med.* 299. *Roj. Prodr.* 323.

4. DE ENGELSCHE (grove of Winter) MARJOLEINE of OREGA.

Origanum onites. *C. B. Pin.* 223. *Tournef. Inſt.* 198. *Boerh. J. A.* 1. 179.

Majorana ſylveſtris perennis. *C. B. Pin.* 223.

Origanum Heracleoticunm Ruellii, ſive Majorana Major. *J. Baub* 2. 236.

Hyſopus genuina græcorum. *Lob.*

Van de eerſte zoort, dat een jaarlykſche plant is, zyn twee veranderingen, een kleinder of fynder en een groter zoort, welke laatſte een verbaſterde zoort uit de eerſte is.

De twede zoort verſchilt alleen van de eerſte dat ze houtiger groeit, als een Heeſtertje, en lang duurt; edog de Bladen zyn een weinig ronder, en zomtyts Lepels-wyze uitgeholt.

De derde is een Plant-gewas dat veele jaaren duurt, gelyk ook de vierde zoort, die weinig van malkander verſchillen, dan dat de Reuk van de vierde aangenamer is als van de derde zoort, dog op verre na zo aangenaam niet als van de twee eerſte. Van de vierde zyn ook nog twee veranderingen, als met vergulde en verzilverde of geel- en wit-bonte Bladen.

Groei-plaats

§. 3. Waar de twee eerſte zoorten natuurlyk groeijen is onbekent, dog zeer waarſchynlyk in *Egypten*, en elders in de *Lavant*, of in *Indiën.*

De derde zoort groeit in *Neder-* en *Hoog-duitſchland*, enz., op zandige plaatzen.

De vierde zoort in *Engeland*, op diergelyke plaatzen.

Grond en Stand-plaats.

§. 4. De twee eerſte zoorten beminnen een goede, losze, vette, liefſt wat zandige grond, en een opene warme ſtandplaats.

De twee overige zoorten groeijen in allerley goede gronden, inzonderheid die wat vogtig is, beminnen een opene plaats, en verdragen onze winter-koude zeer wel.

Cultuur.

§. 5. De eerſte zoort word van het Zaad geteelt, dat in de Maand May op een goede warme plaats, of in April in een kleine Broei-bak onder een Glas gezaait word, wordende de jonge Planten daar na op een Bed in reyen op ½ Voet diſtantie verplant, verſcheide Planten (3 à 5) te gaar in Bosjes; of men plant ze tot Boordzel wat digt.

De tweede zoort, of *fyne Winter Marjoleine*, word voortgeteelt door Scheuring, of door Steeking en aflegging der Takjes in het Voor-jaar, dewyl ze by ons geen ryp Zaad

geeft; moetende dezelve 's Winters in Huis voor de Vorst bewaart worden, weshalven men ze in Potten houd, of men zet ze 's Voor-jaars in de grond en tegen de Winter weder in Potten, zo als men met de Rozemaryn leeft.

De derde en vierde zoort worden door Scheuring ligtelyk voortgezet, en op 10 à 12 Duimen distantie, of tot Boordzel, geplant.

Zaad-winning.

§. 6. Het Zaad van de eerste zoort wort uit *Italiën* en van elders gebragt, dewyl dezelve in deze Landen geen ryp Zaad voortbrengt.

§. 7. In de Zomer snyd men de eerste zoort gewoonlyk een reis of twee af, om te droogen voor het winter-gebruik, het welk niet al te kort geschieden moet. Men kan tegen de Herfst ook eenige Bosschen in Potten planten om dezelve 's Winters eenige tyd in Huis te bewaren, wegens de groene Bladen voor de Keuken, inzonderheid als men niet van de tweede zoort voorzien is; maar ze duurt niet zeer lang zonder te bederven.

Huishoudelyk Gebruik.

§. 8. Aangaande het gebruik dezer Kruiden in de Keuken; de twee eerste worden gebruikt, zoo wel groen als droog, in zommige Sauzen en Soppen, en by meer andere Spyzen, om dezelve een aangenaame smaak te doen hebben; en by gebrek van deeze gebruikt men de twee overige, dog die zyn zoo geurig en kragtig niet, en de twee eerste zoorten zyn zeer Hooft-, Maag- en Moeder-versterkend, en een zeer dienstig middel voor Verkoudheid, inzonderheid met Verstoptheid des Hoofts en der Neus; men gebruikt tot dien einde het droge gepoeijerde Kruid als Snuif-Tabak, of men trekt het sap uit de groene Bladen in de Neus op, of ook het vogt waarin het drooge Kruid gekookt is; en men kan dit vogt teffens ook met groot voordeel als Thee drinken, met wat Zuiker.

§. 9. Wilt gy een zeer goed Hooft- en Nies-poeijer maken, zoo neemt *fyne Marjoleine. Beste Tabaks-bladen*, van elk 1 Lood. *Rosemaryn-bloemen. Lavendel-bloemen. Salie-bloemen. Kruid-nagels*, van elks ½ Lood.

Alles wel droog zynde, maakt 'er door stamping, een niet al te fyn Poeijer van; het zelve zuivert en versterkt het Hooft en de Hersenen, en is zeer dienstig voor Verkoudheid, Catharren en Duiselingen, enz. als men de gemelde Bloemen niet heeft kan men het Kruid neemen, dog de Bloemen zyn beter.

§. 10. Aanmerkens- en gedenkens-waardig is het geval; het welk SIMON PAULI in zyn *Quadripartitum Botanicum* verhaalt: Namelyk, dat doen de groothertige en in de Histo-rien zeer berugte Vorst van *Wallenstein*, op zekeren tyd van een zware verkoutheit, met verstopping des Hoofts en der Neus, enz., aangetast wierde, en hem, tot herstelling der gezondheid, van Dr. FABRICIUS, een ervaren Genees-heer te *Rostok*, aangeprezen wierde, om van het gedistilleerde *fyne Marjolein-water* te gebruiken, zulks in de Neus optrekkende, Hy, de gemelde Vorst, zulks als een te gering Middel veragtte, zeggende, dat de Doctor zulks aan een gemeen Borger van zyn Stad, maar niet aan een Vorst moest verordineeren: Edog doen de gemelde Doctor persisteerde, en den Vorst op het nieuwe verzekerde van de deugd van dit Middel, en dat hy zekerlyk hoopte, dat Hem zulks dienst doen zoude, zo stemt Hy eindelyk in deszelfs gebruik toe, waar van de uitkomst was, dat (om kort te gaan) de gemelde Vorst genezen wierde van zyn ongemak, door dat middel dat hy veragt hadde, gelyk hy zelfs bekende, en betuigde het zelve geduurig in waarde te houden, zulks ook door een beloning van twee hondert goude Ducaten aan Dr. *Fabricius*, voor zynen raad, bevestigde, daar en boven den zelven, in zyn eigen Koets, met vier witte deftige Paarden bespannen, naar zyn Huis (te Rostok) deed brengen, na hem zeer gra-

tieus hebbende laten gaan. Hier uit ziet men dat geen geringe Middels te veragten zyn, en dat dezelve dikwils meer dienſt doen als koſtelyke, of die men koſtelyk noemt; meer andere gevallen hebben zulks dikwils betuigt, zynde inzonderheid in de Kruiden, boven andere dingen, veel kragten ter genezing van veel ziekten opgeſloten, en op ver na nog niet alle bekent.

§. 11. De twee zoorten van *grove Marjoleine* (No. 3, 4.) worden geprezen voor Hoeſt, Kort-Ademigheid, Teering, Vrieſter-ziekte (*Chloroſis* genoemt, dat is Kwyn-ziekte en bleke Koleur der Vryſters door verlangen na te trouwen); men gebruikt ze als Thee, of op Wyn getrokken, of het Afziedzel daar van.

BESCHRYVING
VAN DE
MEESTER-WORTEL.

Namen.

§. 1. Dit Gewas heet in 't *Nederduitſch*, Meeſter-wortel. Aſtrantie. *Latynſch*, Imperatoria. Aſtrantia. *Hoogduitſch*, Meiſterwurtel. Magiſtrants. *Franſch*, Imperatoire. Auſtruche. Benjoin. Francois. *Engelſch*, Maſter-wort. *Deenſch*, Meſter-Urt. Aſtrants. *Zweedſch*, Mäſter-Ort.

Van de Kruid-kenners word het zelve genoemt,

Imperatoria major. *C. B. Pin.* 156. *J. Bauh.* 3. 137. *Tournef. Inſt.* 317. *Boerh. J. A.* 1. 53.

Aſtrantia vel Oſtrutium. *Dodon.*

Imperatoria. *Lob. Linn. H. Cliff.* 103. *Hort. Upſ.* 65. *Mat. med.* 122. *Roj. Prodr.* 110.

Groei-plaats.

§. 2. Het zelve groeit in *Boheemen*, *Ooſtenryk*, *Stiermark*, *Switſerland*, enz. in de Wegen naaſt de hooge Bergen.

Grond en Stand-plaats.

§. 3. Bemint een goede loſſe vette grond, en een opene of ook wat ſchaduwagtige plaats.

Cultuur.

§. 4. Deszelfs Cultuur komt volkoomen overeen met de *Angelyke*, alwaar men die kan nazien. Waar met ook

Huishoudelyk Gebruik.

§. 5. Het Medicinale gebruik nagenoeg overeen komt, maar is wat ſcherper en heter van aart; ze is Sweet-dryvend, en inzonderheid dienſtig voor 't Hooft, Geraaktheid, Lammigheid, Catharen; insgelyks voor Engborſtigheid van Slymen, verbetert de ſtinkende Adem, verſterkt de Maag, bevordert de Koking, verdryſt de Winden en Windzugt, Buikkrimpingen en Colyk; bevordert de Stonden, Geboorte en Nageboorte der Vrouwen, en ſtilt de Moeder-pynen, is ook zeer dienſtig om de ander en derden daagze Koorts te

verdryven; men gebruikt de Wortel op dezelfde wyze als de *Angelyke-Wortel*, het zy de *Decoctie* of *Infusie* of *Gepoeijert*, als meede de *Tinctuur*.

§. 6. Uitwendig word de *Meester-Wortel* gepreezen voor quade Schurft der Hoofden, Hair-worm, Ring-worm; men kookt dezelve tot dien einde in Water of witte Wyn; of men mengt de gepoeijerde droge Wortel met Verkens-Reuzel en wascht of bestrykt het zeer al te mets daar mee: zeer gevoeglyk en nuttig kan men daar by voegen *Pattich-Wortel*, *stinkende Gouwe-Wortel* en *Sevenboom* met (of zonder) een klein weinig *Aluin*.

BESCHRYVING
VAN DE
MELDE.

Namen.

§. 1. Dit eenjarig Kruid-gewas voert deze namen in 't *Nederduitsch*, Melde, Milde, Mille. *Latynsch*, Atriplex. *Hoogduitsch*, Melde. *Fransch*, Stroche, Belle-Dame, Bonne-Dame, Follette. *Engelsch*, Arach, Orach. *Deensch*, Mield, Mild. *Zweedsch*, Mel, Molla.

Zoorten.

§. 2. Daar zyn verscheide zoorten of veranderingen van, als,

1. Witte, (of beter, witagtig-groene) tamme Melde.
2. Grote witte gekronkelde tamme Melde.
3. Groene tamme Melde.
4. Roode tamme Melde.

Deze zoorten verschillen meest alleen in de Koleur, gelyk gemeld is, behalven dat de tweede zoorte veel groter word, en bladen met bogtige en gegolfde of gekronkelde kanten heeft.

Groei-plaats.

§. 3. Dezelve groeijen natuurlyk van zelfs in *Tartarien* en *Siberien*. Daar groeijen ook verscheide zoorten van Melde hier te Lande en elders in het wild hier en daar en in de Tuinen op de vette plaatzen, maar deze zyn kleinder en van geen gebruik, en veel eer een onkruid in de Hoven.

Grond en Stand-plaats.

§. 4. Ze beminnen alle een goede, losse, vette en wel gemeste liefst zandige grond, een opene plaats en tamelyk veel vogt.

Cultuur.

§. 5. Worden van het Zaad geteeld, het welk in de Maanden Maart, April, of May, op Bedden, niet heel digt gezaait word: By droog weêr moet men dezelve bevogtigen, kunnende als dan binnen 14 dagen gesneden worden, dog duuren niet lang, maar schieten haastig op.

Zaad-winning.

§. 6. Het Zaad word gewonnen gelyk dat van de Beete of Spinagie: Het zelve duurt maar 1 à 2 Jaren.

Huis-

Huishoudelyk Gebruik.

§. 7. De Melde word in de Keuken toebereid even als Spinagi: Ook word dezelve in Vleesch-pottagien gebruikt, als mede met ander Kruid en tot groen Moes; zynde de witte het meest geagt: De Franschen en Hoog-duitschers maken 'er veel werks van, maar word hier te Lande niet of zelden gebouwt, het welk meer schynt geschied te zyn in vorige tyden. Ondertusschen is dezelve geen onaangenaam nog ongezond Eten; ze verkoelt en maakt de Buik los, en komt veel met de Spinagie in natuur over een.

BESCHRYVING VAN DE MELISSE.

Namen.

§. 1. Dit welruikend Kruid-gewas word genoemt in 't *Nederduitsch*, Melisse, Citroen-kruid, Byen-kruid, Consilie de grein. *Latynsch*, Melissa, Melissa citroena. *Hoogduitsch*, Melisse, Winter-Melisse, Citroen-kraut. *Fransch*, Melisse, Citronelle. *Engelsch*, Bawin. *Deensch*, Hiertens-Fryd. *Zweedsch*, Citron-Melisse.

Dit Kruid word by de voornaamste Kruid-kennaars genoemt,

Melissa hortensis. *C. B. Pin.* 229. *Tournef. Inst.* 193. *Boerh. J. A.* 1. 167. *Dodon.*

Apiastrum. *Lob.*

Melissa floribus ex alis inferioribus subsessilibus. *Linn. H. Cliff.* 307. *Hort. Ups.* 163. *Mat. med.* 294. *Roj. Prodr.* 320.

Groei-plaats.

§. 2. Dezelve groeit in de gebergtens van *Savojen*, *Italiën*, *Languedocq*, enz.

Daar is een verandering van, welke van de vorige weinig verschilt, dan dat ze wat ruig-agtig en grover is en een zware reuk heeft, welke omtrent *Romen*, *Livorno Pilarmo*, en elders groeit.

Grond en Stand-plaats.

§. 3. Ze bemint een goede, vette grond, en liefst wat schaduw-agtige plaatze.

Cultuur.

§. 4. Word door Scheuring ligtelyk voortgezet, het welk geschied in Maart of April, moetende op Bedden op 10 à 12 Duimen distantie geplant worden.

In de Zomer omtrent de Maand Julius snyd men het Kruid gewoonlyk af om te droogen voor het Medicinale gebruik.

Huishoudelyk Gebruik.

§. 5. In de Keuken heeft Melisse weinig ander gebruik, dan dat de jonge tedere Bladen als een Toe-kruid by de Krop-Salaad gevoegt worden; ook doet men het zelve met

andere Kruiden in Kruid-wyn: Het is een zeer gezond Kruid, zynde inzonderheid zeer dienſtig voor Hypochondryake en zwaarmoedige Menſchen, want het verſterkt het herte, geneeſt de Hert-kloppingen, en verdryft de Melancholye of zwaarmoedigheid: In het byzonder is het ook dienſtig voor de Vrouwtjes in allerley gebreken der Moeder: Men gebruikt het als Thee, of op Wyn getrokken, of ook het Afziedzel, enz. Men kan ook van de jonge Bladen, het zy alleen of in vermenging met andere hier toe nuttige dingen (zie by het Lepelkruid), door ſtamping met Zuiker, zo als we van de Alzem en elders gemeld hebben, een Conferv van maken, die men voor gemelde gebreken gebruiken kan, inzonderheid in de Winter-tyt, als 'er geen groen Kruid te bekomen is.

§. 6. Het *gediſtilleerde geeſtige t'zamengeſtelde Milisſe-water* is een zeer deftige Medicyn in voorgemelde en meer andere ongemakken: Wil men zulks zelfs tot de Huishouding diſtilleeren, zo is het volgende wel het kortſte en beſte Recept:

℞. *Verſch Melisſe-kruid*, drie handvol. *Gedroogde Citroen-Schil. Note-muſcaat. Coriander*, van elk een Lood. *Nagels. Caneel*, van elks een half Lood.

Het Kruid klein geſneden en de overige dingen klein geſtoten zynde, doet ze in een gemene Aarden deſtilleer-kolf met een ☧, (dat is, omtrent een half Mingel) beſte witte Wyn, en een vierde Pond beſte Brandewyn, en laat het met malkander 3 à 4 dagen lang ſtaan te trekken, daar na doet 'er de glazen Helm op met de Recipient daar over, en alles overal behoorlyk digt gemaakt zynde, zet de Kolf in een Pot met Zand of met Water, en dan over een matig Vuur, en deſtilleert het naar de Konſt, zo verkrygt ge een *geeſtig Melisſe-water* dat het *Eau de la Reine* overtreft, en inzonderheid zeer dienſtig is voor de Geraaktheid, Lammigheid, Convulſien of Stuipen, Flauwtens, Opſtyging der Moeder, Buikkrimping, Colyk, verſtopte Buik en Stonden, verſterkt het Hert, de Maag, Moeder en alle Ingewanden, enz. Men neemt 'er een Lepel vol met Water, Thee, of Wyn, naar de min of meerder tederheid der ziekte. Wil men dit Water nog kragtiger maken, zo voegt men 'er *Rozemaryn-bloemen* en *Lavendel-bloemen*, van elks een halve handvol by.

§. 7. NB. Wy zouden hier wel genegen zyn om de behandeling van het deſtilleeren aan te wyzen, maar dan zouden we te ver buiten ons beſtek gaan: Ik zal alleen maar zeggen, dat zulks geheel niet zwaar te doen is: Men zet de Kolf met de gemelde of andere *ingredienten* in een bekwame grote Pot met Zand of Water, zodanig, dat die de grond des Pots niet roert, en by na tot boven toe met zand of water bedekt is; en om de grond des Pots niet te roeren, zo legt men onder in de Pot een kring van t'zamengerolt Stroo, of anders een Hout, waar op men de Kolf zet, om dat ze anders gevaar loopt, als ze op de grond van de Pot ſtaat, door de hitte des Vuurs te barſten, moetende men tot dien einde in het begin eerſt zagtjes ſtoken.

§. 8. Men heeft zedert eenigen tyd gepractiſeert om op eene zeer compendieuſe en gemakkelyke wyze allerley dingen, het zy uit vermaak of anders, in een klein begryp, in zyn Kamer op de Tafel, of elders, te deſtilleeren, op deze wyze: Men laat een vierkante houten Bak of Stoof maken, in de gedaante als een Stoof der Vrouwen waar mede ze haar verwarmen, en zodanig wyt en hoog dat 'er een kleine diſtilleer-kolf tusſchen in kan, en door de Bak of Stoof tot omtrent na boven toe omvat word, zynde het Dekzel van boven los en in twee deelen gedeelt, met een gat in het midden, invoegen dat men de Kolf van boven in de Stoof zetten, en vervolgens dezelve met het Dekzel nauwkeurig rondom omvatten en de Stoof ſluiten kan; zynde daar en boven binnen aan de zyden der Stoof op eenige afſtand van haar Bodem, eenige Houten vaſt gemaakt, waar

op

op de Kolf ruſt; invoegen dat men 'er een Comfoor met goede gloeijende Kolen van vooren, door middel van een Schuif of Deurtje, digt onder zetten kan. Als men dan het eene of het andere deſtilleeren wil, zo heeft men zulks maar in de Kolf te doen, en dezelve in deze Stoof te plaatzen, vervolgens de Helm 'er op te zetten, en de juncturen wel digt te ſtryken met een Recipient of Ontfang-glas onder aan; en dan een Comfoor met Vuur in de Stoof onder de Kolf te zetten; zo zal men met der haaſt het Vogt in de Helm als een Damp zien opklimmen en in de Recipient nederdruipen; edog men moet de Kolf al langzamerhand met weinig Vuur doen warm worden; op dat ze niet barſten; en vervolgens meer Vuur onderzetten, en het zelve onderhouden, in een zodanigen graad van warmte als het nodig is, want als de Kolf eens langzamerhand heet geworden is, heeft ze daar na geen gevaar van te barſten, zo lang 'er Vogt in is. De juncturen van de Helm en Kolf worden met een Deeg van Roggen Meel wel digt geſtreken.

Men zegt, als de Meliſſe omtrent de Bye-korven geplant of by Boſſchen daar aan gehangen word, dat de jonge Bye-ſwermen niet naar elders anders vervliegen: Men wryft tot dien einde ook de Bye-korven van binnen met dit Kruid alvorens men de Bye-ſwermen daar in doet, op dat ze niet weer verhuizen, gelyk anders wel gebeurt.

BESCHRYVING
VAN DE
(VREEMDE) MELISSE.

Namen.

§. 1. DEze Meliſſe, die eenjarig is, word genoemt in 't *Nederduitſch*, Turkſche Meliſſe, Ooſterſche Meliſſe, ook Roomſche Meliſſe. *Latynſch*, Meliſſa turcica. *Hoogduiſch*, Turkiſche oder Römiſche Meliſſe. *Franſch*, Meliſſe & caugere, ou de Turquie. *Deenſch*, Turkiſch Melis. *Zweedſch*, Turkiſch Melis.

Zoorten.

§. 2. Drie der voornaamſte hier van zyn de volgende:

1. *De gemeene* TURKSE OF OOSTERSE MELISSE.

Meliſſa peregrina folio oblongo. *C. B. Pin.* 229.

Moldavica Betænicæ folio. *Tournef. Inſt.* 184. *Boerh. J. A.* 1. 168.

Meliſſa turcica multis dicta. *J. Bauh.* . . . .

Meliſſo phyllum Turcicum. *Lob.*

Dracocephalum floribus verticillatis; foliis ovatolanceolatis. *Linn. H. Cliff.* 308. *Roj. Prodr.* 312.

Dracocephalum floribus verticillatis, bracteis lanceolatis, ſerraturis capillaceis. *Linn. H. Upſ.* 166. *Mat. med.* 292.

2. *De* TURKSE OF OOSTERSE MELISSE, *met groote Bloemen.*

Moldavica orientalis Betonicæ folio flore magno. *Tournef. Corol.* 11. *Boerh. J. A.* 1. 168.

Dracocephalum floribus verticillatis foliis lanceolatis, floralibus oblongis. *Linn. H. Cliff.* 308. *Roj. Prodr.* 312.

Dracocephalum floribus verticillatis, bracteis oblongis serraturis ſpinoſis, foliis tomentoſis. *Linn. H. Upſ.* 166.

3. *De* TURKSE OF OOSTERSE MELISSE,
met Wilge-bladen en kleine Bloemen,

Moldavica Orientalis Salicis folio, parvo flore. *Tournef Corol.* 11. *Boerh. J. A.* 1. 168.

Dracocephalum floribus verticillatis, foliis floralibus orbiculatis. *Linn. H. Cliff.* 308. *Roj. Prodr.* 312.

Dracocephalum floribus verticillatis bracteis orbiculatis ſerrato-ciliatis. *Linn. Hort. Upſ.* 166.

Deze zoorten gelyken op 't aanzien veel aan malkander; maar de tweede zoort heeft grooter en de derde zoort kleiner Bloemen als de eerſte; de Bloemen van alle drie zyn blauw, violet, of wit, dog meeſt van de twee eerſte ebleuren. Daar zyn nog eenige meede zoorten van ontdekt, maar onnoodig hier te melden.

Groei-plaats.

§. 3. Deze zoorten groeijen in *Moldavien*, *Turkyen*, en elders in de *Levant.*

Grond en Stand-plaats

§. 4. Dezelve beminnen een goede, losze, vette, liefſt zandagtige grond, en een opene, warme, zonnige plaats, en groeijen by ons zeer wel, ſchoon ze uit een veel warmer Geweſt van daan zyn.

Cultuur.

§. 5. Ze worden van Zaad voortgeteelt, het welk in de Maart of April op Bedden niet al te digt gezaait word.

In de Zomer wanneer deze Kruiden beginnen te bloeijen, worden dezelve afgeſneden, en tot de Medicynale toebereidingen verbruikt, of tot dien einde gedroogt.

Zaad-winning.

§. 6. Tot het Zaad laat men een gedeelte ſtaan, en het Zaad ryp geworden zynde, word het zelve met de Struik afgeſneden, en op de Zouder verder gedroogt; daar na uitgeklopt, gezuivert, en vervolgens bewaart op een drooge plaats, tot de volgende herzaaijing: Het zelve kan eenige Jaaren duuren.

Huishoudelyk Gebruik.

§. 7. Dezelve hebben in de Huishouding en Medicynen het zelfde gebruik als de vorige gemene Citroen-Meliſſe, dog zyn wat zwaarder en niet zo lieflyk van Reuk, ook niet zo kragtig.

§. 8. Daar is nog een mede-zoort van, die in de *Canariſche Eilanden* groeit, genaamt

4. DE DRIE-BLADIGE CANARISCHE MELISSE.

Moldavica Americana trifolia odore gravi. *Tournef. Inſt.* 184. *Boerh. J. A.* 1. 169.

Cedronella Canarienſis viſcoſa, floribus plerumque ex eodem pedunculo ternis. *Hort. Amſt.* 2. 81. *tab.* 41.

Dracocephalum floribus ſpicatis foliis compoſitis. *Linn. H. Cliff.* 308. *Mat. med.* 293. *Roj. Prodr.* 311.

Deze heeft een zeer ſterke, penetrante, aangename, aromatyke Reuk; is lang levende, maar kan onze winter-koude niet verdragen, moet derhalven 's Winters in Huis op een warme plaats overgehouden worden, en word door Scheuring, Inlegging, of Steking voortgezet: Dog men vind ze zelden, en niet anders dan by Liefhebbers van vreemde Gewaſſen.

BESCHRY.

BESCHRYVING
VAN DE
MELOENEN.

Namen.

§. 1. DIt eenjarig Vrugt-gewas word genoemt in 't *Nederduitsch*, Meloen, Melon, Miloen. *Latynsch*, Melo. *Hoogduitsch*, Melon. *Fransch*, Melon. *Engelsch*, Melon. *Deensch*, Melon. *Zweedsch*, Melon.

By de voornaamste Botanisten is het genoemt,

Melon vulgaris. *C. B. Pin.* 310. *Tournef. Inst.* 104. *Boerh. J. A.* 2. 77.

Melones. *J. Bauh.* 2. 242.

Melo, five Melopepo vulgó, Cucumis Galeni. *Dodon.*

Melo vulgi, five Cucumis Antiqnorum, Melopepo diosc. *Lob.*

Cucumis foliorum angulis rotundatis. *Linn. H. Cliff.* 451. *Hort. Upf.* 292. *Mat. med.* 444. *Roj. Prodr.* 263.

Zoorten.

§. 2. Daar zyn zeer veele veranderingen van, hoofdzakelyk in de Vrugten bestaande, als, *groote*, *kleine*, *langwerpige*, *ronde*, *geribde*, *gladde*, *groover* of *fynder gerotte* of *geborduurde*, *wrattige* of *gecarbonkelde*; *groene*, *geele*, *witte*, enz., onder alle welke de *gecarbonkelde*, van differente zoorten die men hier te Lande *Kandeloepen* noemt, en de *Zuiker-Meloenen* het meest geagt worden, om dat ze boven veele andere zeer geurig van smaak zyn; zynde de Kandeloepen nog niet lange Jaren in deze Nederlanden bekent. De witte en gladde Meloenen, en die met wit Vleesch, zyn zelden smakelyk, maar onder de geborduurde vind men zoorten die ook zeer geurig zyn.

Groei-plaats.

§. 2. Waar de Meloenen natuurlyk groeijen, is ons onbekent, en schynt zelfs aan de vermaardste Kruid-kenners van onze tyt niet kenbaar; maar zeer waarschynlyk groeijen ze ergens in *Oost-* of *West-Indien* van zelfs.

Grond en Stand-plaats.

§. 3. De Meloenen beminnen een goede, losze, vette, wel geprepareerde, wat zandige Aarde, en een warme, zonnige, en voor de scherpe winden wel gedekte plaats; moetende die egter zodanig gelegen zyn, dat die van de Zon den gehelen dag, inzonderheid van de vroege Morgen-zon, kan beschenen worden.

Cultuur.

§. 4. Dezelve worden van haar Zaad voortgekweekt, maar dewyl ze zo wel een heel warme Grond als warme Lugt begeren, zo kunnen ze by ons niet anders dan door de Konst in warme Broei-bakken met veel kosten en moeiten gecultiveert en tot rypheid gebragt worden.

Om dan deze, by veele zeer geagte Vrugt, met hope van

goede uitkomste te teelen, zo zaait men het Zaad in het laatst van February of in het begin van Maart, (te weten tot vroege Meloenen, anders, tot laate Meloenen, in het laatste van Maart of in April) in een kleine tot dien einde voorheen gereed gemaakte en aan het broeijen zynde Broei-bak, in kleine greppels, en ieder zoort byzonder, door houtjes met de Nommers afgescheiden: Wanneer nu de jonge Planten opgekomen zyn, dat doorgaans binnen 3 à 4 dagen geschied; moet men dagelyks wat Lugten, min of meer, naar de gesteltheid des weêrs, de warmte en dampigheid der Bak, inzonderheid ook als 'er zonnen-schyn is, om dat ze anders, door de Zon de Bak schielyk te heet wordende, verbroeijen, daar by zorg dragende dat 'er geen scherpe Lugt in de Bak komt, het welk men kan verhoeden, door middel van een Rieten Dek-mat voor de opening te leggen: 's Avonds moet men de Bak weer by tyts sluiten, en 's nagts voor de Vorst wel met Riet-matten dekken.

Indien het gebeurt, dat de jonge Planten, door de warmte der Bak, of om dat men wegens kwaad weêr geen genoegzaame Lugt heeft kunnen geven, wat langsteelig worden, zo moet men dezelve aan-aarden, als wanneer uit de Steelen nieuwe Wortels zullen spruiten.

§. 5. De Planten vervolgens 5 à 6 Bladen verkregen hebbende, zo nypt men de twee Boven-bladen met het Hertje af (dat *lubben* genoemt word), waar door ze beter in Ranken spruiten. Ondertusschen nu dat deze Planten tot hier toe groeijen, legt men een of meer nieuwe grooter Broeibakken aan, welke Bakken het best zyn, van omtrent 12 à 13 Rhynlandsche Voeten lengte, en 5 à 6 Voeten breette, (namelyk de Houten Raam; moetende de Mest-berg naar proportie, ten minsten een paar Voeten langer en breeder aangelegt zyn), waar op vier Glas-raamen komen te leggen; als dan deze Bakken behoorlyk aan het broeijen zyn, verplaatst men hier op de jonge Meloen-planten met de Aarde om de Wortel, door middel van de Meloen-boor, midden onder ieder Glas-raam twee Planten te gelyk by malkander zettende, moetende men niet verzuimen dezelve vervolgens by zonnig weêr eenige dagen tegen de Zon te beschaduwen, dewyl ze die niet aanstonds, hoe voorzigtig men die ook met de Aarde om de Wortel overgeplant heeft, kunnen verdragen: Ook moet men niet verwaarlozen dagelyks by alle goede gelegentheid des weêrs, de Bakken te lugten, inzonderheid by zonne-schyn en als de Bak sterk broeit en dampt; ook des nagts zorgvuldig met 2 à 3 dubbelde Rietmatten te dekken, als mede overdag als het sterk Vriest en de Zon niet schynt, of als het Sneeuwt; edog deze dekking kan vermindert worden naar mate dat men in de tyt vordert, zo dat men tegen de May de Matten geheel wegdoen kan, zynde als dan de dekking der Glazen alleen genoeg om de nagt-koude uit de Bak te keeren, ten ware by buitengewoon koud weêr, waar na men zig altyt met de dekking reguleeren moet.

§. 6. Wanneer nu deze overgeplante Meloenen Ranken gemaakt hebben, moet men dezelve van tyt tot tyt wat besnoeijen, de dikke, te geil groeijende Ranken, als mede de dunne, magere, geheel wegsnoeijende, om dat de eerste zelden vrugtbaar zyn en de Plant verzwakken, daar in tegen de tweede geen genoegzaam voetzel aan hare Vrugten kunnende verschaffen, dezelve klein of onvolmaakt blyven. De ondervinding leert dat de twee of drie eerst-gesprotene Ranken, en die daar vervolgens weder uit voortkomen, de beste en vrugtbaarste zyn, die men derhalven voor andere heeft te bewaren. De Ranken daar Schepzels aan zyn, kort men voor aan wat af, om daar door de Vrugt beter in groei te doen toenemen en kleven, dat is, doorgroeijen; dewyl ze anders dikwyls, schoon ze reeds gezet zyn, ruyen, dat is, bederven; ook kort men alle overige Ranken die lang geschoten zyn wat in: Men spreit by het besnoeijen ook t'effens

fens de Ranken netjes in het ronde uit, op dat dezelve niet verwart door malkander groeijen.

Wyders moet men de wilde Bloeizels van tyt tot tyt afplukken, dog niet alle, gelyk onkundige doen, maar alleen de overvloedige, om dat de vrugtbaarheid der Plant, en inzonderheid tot bevrugting der Schepzels (het welk de vrugtgevende Bloemen of jonge Vrugten zyn), om goed vrugtbaar Zaad te verkrygen, zeer nuttig en nodig zyn. Bladen behoorde men nooit af te plukken, gelyk mede zommige doen, om daar door de Vrugten meer aandoening van de Zon te doen hebben; want deze Vrugten van dien aard zyn, gelyk meer andere, dat ze liefst groeijen en het volmaakst worden onder de beschaduwing van haare Bladen.

§. 7. Men moet de Meloen-planten ook altemets, namelyk de Aarde, als ze droog word, bevogtigen, dog het welk nooit anders behoort te geschieden als in de Avond- of vroege Morgen-stonden, ten ware dat het overdag een betrokken Lugt is: Daar zyn 'er welke willen dat men deze Planten droog houden en niet of zeer weinig bevogtigen zal; maar dit stryd tegen de natuurlyke reeden en ook tegen de ondervinding; weshalven het ook zeer dienstig is, voor de Planten, dat men dezelve zomtyts met water oversproeit, in nabootzing van de Regen; waar door de Planten en Vrugten zeer verfrist en versterkt worden, dog dit moet by heel zagt weêr, en, gelyk gezegt is, buiten de Zon geschieden. Men kan ook, wanneer men in de tyt gevordert is, en de Planten wat sterk en hard geworden zyn, de Bakken, by een te gemoed ziende warme zagte Regen, van de Glazen ontdekken en van de Regen laten bevogtigen: Deze natuurlyke bevogtiging zal haar meer als alle nagebootste besproeijing verkwikken, mits dat het weêr warm en de Regen zagt en niet stortende zy.

§. 8. Wanneer de Vrugten omtrent half gewassen zyn, moet men dezelve op Ley- of Tigchel-steenen leggen, op dat ze van onderen uit de Aarde geen kwade reuk aantrekken,. of vlekkig en onaanzienlyk worden.

§. 9. Indien de *Meloenen*, dat is, de plaats daar men de Meloenen bouwt, heel warm gelegen en voor scherpe winden gedekt is, zo kan men de Meloenen omtrent half May geheel van de Glazen ontbloten. Maar daar de plaats niet voordeelig is, is het beter dezelve met Glazen overdekt te houden; edog als dan geduurig, door hooge opstelling der Glazen, veel te lugten: Indien men oordeelt de Meloenen te kunnen ontbloten, zo is het best dat zulks niet te schielyk en by een betrokken Lugt geschiede, dezelve t'elkens by opkomende sterke Zon weder met Glazen overdekkende, inzonderheid omtrent de Middag, tot dat ze allengskens aan de open Lugt en Zon gewent worden, want anders zouden ze zeekerlyk daar door veel koomen te lyden en dikwyls bederven.

§. 10. Voorts heb ik weegens het teelen der Meloenen, het welk voor een der grootste konsten des Hoveniers in deeze Landen geagt word, te zeggen, dat deeze konst hooftzakelyk bestaat daarin, om de Broei-bakken zodanig te bereiden en dan verder te behandelen, dat de Planten een bequame, niet al te sterke, en een egale warmte, in navolging der Natuur genieten; want de ondervinding leert, dat die Planten welke in den beginne sterk gebroeit worden en daar na de nodige warmte komen te missen, en aan 't stil staan van groei raken, ook zodanige die door verzuim van Lugtgeving verbroeit zyn, zeer dikwyls in haar fleur van groei, alvorens de Vrugten ryp zyn, schielyk vergaan, of ten minsten aan 't quinen raken en geen rype of onvolmaakte Vrugten geeven; als meede die welke te veel droogte hebben geleeden, daar na schielyk en t'onregter tyd (in de Zon) bevogtigd worden. Weshalven men, om in 't teelen van Meloenen gelukkig te zyn, op alles nauwe agt te slaan, niets verzuimen, en zig geen moeite verdrieten moet.

Edog, ik moet hierby aanmerken, dat onaangezien alle oplettendheid, het nogtans de beste Meester missen kan, als hy niet van 't weêr, en inzonderheid van de Zon begunstigt word, want het is de Zon die de groei en volmaaktheid geeven moet, als 'er anders niet in de Cultuur verzuimt is. Hoedanig men de Broei-bergen toestellen moet, en wat verder by het Broeijen nog in agt te neemen mogte zyn, vind men nauwkeurig gemeld in ons werkdadige Hoveniers-konst, weshalven we zulks, om de kortheid, hier niet weer herhalen willen.

§. 11. In *Frankryk* omtrent *Parys* en andere diergelyke warme Gewesten, plant men de Meloenen in de vrye Lugt in wel door meste en toebereide grond, de jonge Planten in het begin alleen met Glasen-Klokken overdekkende, dog dit kan in deeze Nederlanden niet wel geschieden, om reeden dat ze dan laat moeten uitgezaait worden, en dus laat aankomende de Vrugten niet of niet wel ryp, en bygevolg niet geurig zouden worden; ook is een Meloen buiten de warme Zomer-dagen niets zonderlyks aangenaams. Ik heb het egter een en andermaal ondernomen dat my heel wel tot late Zomer-Meloenen gelukt is, en dat men, als men wil, na volgen kan, op de volgende wyze: Men zaait het Zaad omtrent half April in een klein niet al te warme Broei-bak en cultiveert de jonge Planten daarin zoo als te vooren §. 4. en 5. gezegt is, dog dewyl het nu later in de tyd is, moet men veel lugt geeven, inzonderheid tegen de tyd dat men de jonge Planten wil verplanten, om ze aan de Lugt te gewennen en harder te doen worden: daar na graaft op een warme voordeelige, voor de winde gedekte plaats van de Tuin, die wel op de Zon is, (zynde het best teegen een staket of muur) een Greppel van 4 voeten breed, $1\frac{1}{2}$ à 2 diep, en zoo lang als gy wilt; deeze Greppel vult aan met varsche Paardemest, dezelve wel vast trappende, en even zoo behandelende als men een Broei-berg maakt; vervolgens brengt op deze Mest 10 à 12 duimen dik goede losse vette, toebereide Aarde; als dan deeze Mest begint te broeijen en den Boven-grond te verwarmen, zoo plant hier op uwe Planten met de Meloen-Boom op 3 à $3\frac{1}{2}$ voet distantie, zoo als hier vooren geleert is; zet dan hier over uwe Klokken, die wat groot zyn moeten, en bedekt de Planten eenige dagen voor de *Zon*: Vervolgens moet men zorg dragen deeze Klokken dagelyks van onder te lugten, op dat de Planten niet verbroeijen of verstikken; als dan deeze Planten, in 't vervolg aangegroeit zynde te groot worden om binnen de Klok te kunnen blyven, zoo ligt men de Klok door middel van steenen 'er onder te leggen, op dat de Ranken daar onder door kunnen lopen en zig verspreiden, tot dat men de Klokken als men geen Nagt-koude meer te vrezen heeft, geheel weg doet. Op deeze wyze zal men in de Na-Zomer goede Meloenen kunnen hebben, inzonderheid als het een warme Zomer is.

§. 12. De beginnende rypheid deezer Vrugten word gekend aan haar aangenaame reuk die ze als dan beginnen te verspreiden, en aan het afscheiden des steels van de Vrugt, als meede aan haar verandering van de koleur; zoo ras men zulks gewaar word moet men ze affnyden, en zulks, wegens de cieraad, met de steel, benevens eenige Bladen als het geschieden kan, want als de Meloenen al te ryp worden, zyn ze zoo smakelyk niet als bequamelyk ryp; inzonderheid moet men ze vroeg afneemen zoo ras ze reuk bekomen, als men dezelve wat bewaren of verzenden wil, verkrygende dezelve daar na hare volle rypheid in 't leggen. Indien men overdag by warm weêr een rype Meloen afneemt om voorts gegeten te worden, zo moet men ze eerst in koud water leggen om schielyk te verkoelen, dewyl ze, warm zynde, zo smakelyk niet zyn als koud, en zo men ze wat bewaren wil, legt men ze in een koele Kelder.

§. 13. Om van de deugt en volmaaktheit van een Meloen te oordelen, zo moet een goede Meloen de volgende uit- en in-wendige kentekens hebben.

1. De-

1. Dezelve moet een korte dikke Steel hebben.

2. Dezelve moet naar proportie van haar grootte zwaarwigtig zyn.

3. Ze moet een aangename geurige Reuk hebben.

4. Als men op dezelve klopt moet ze geen hol geluid geven, want de ligte en holle zyn byna nooit goed.

5. Ze moet in het drukken nergens week, maar overal hard zyn. Deeze uterlyke kenteekens aan een Meloen vindende, maakt men ſtaat dat ze goed zal zyn: Maar het komt verder inzonderheid op de inwendige hoedanigheden aan, welke zyn,

6. Dezelve moet van binnen droog zyn of weinig vogt hebben.

7. De Schil moet niet dik maar dun zyn; hoewel goede Meloenen zomtyts dikke Schillen hebben.

8. De Smaak moet aangenaam, geurig, verheven, en niet laf nog waterig zyn; en dit laatſte is wel de voornaamſte goede hoedanigheit van een Meloen, om volkomen te zyn.

Zaad-winning.

§. 14. Het Zaad word gewonnen van de beſte, geurigſte, en rypſte Vrugten, in ieder zoort, het welk in Water ſchoon gewasſchen word, en daar na wel gedroogt zynde, bewaart men zulks op een drooge plaats, daar de Muizen niet kunnen by komen, want die zyn 'er groote Liefhebbers van. Het zelve kan 7 à 8 Jaren goed blyven, edog het Zaad van 2 à 3 Jaren oud is het beſte, dewyl het jonger Zaad doorgaans al te geile onvrugtbare, en het ouder veeltyts al te zwakke Planten, onbekwaam om zyne Vrugten genoegzaam te voeden, voortbrengt.

§. 15. Het is aanmerkelyk, dat de Planten uit vreemd Zaad, uit warmer Geweſten tot onzent gebragt zynde, by ons wel weeldrig en ſterk genoeg groeijen, maar zeer onvrugtbaar zyn, buiten twyffel door haar al te geile groei, gelyk my de ondervinding zelfs geleert heeft: Maar als men het geluk heeft Vrugten daar van te verkrygen, het welk beſt geſchied door middel van de Planten uit zodanig Zaad, in magere of liever weinig vette Aarde te planten, zo zal het daar van gewonnen Zaad daar door als genaturaliſeert worden, en in 't vervolg beter en vrugtbaarder zyn.

§. 16. Zommige weeken haar Meloen-Zaad voor de Zaaijing in zoete Wyn, Zuiker- of Honig-water, of in Melk, enz. en meenen daar door geuriger Meloenen te verkrygen, maar dat dit onnut is leert de ondervinding; dog wil men het zelve voor de Zaaijing een nagt lang in water weeken is nog quaad nog goed, het bevordert alleen de vroege ſpruiting.

Huishoudelyk Gebruik.

§. 17. Nu ten laatſten nog iets van 't gebruik der Meloenen tot Spyze: Men eet dezelve als een lekkere en waardige Vrugt (te weeten als ze volkomen ryp zyn) tot Na-ſpyze en by Collationen, met Zuiker, en zoo men wil, wat Peper, tot dien einde by het eeten de ſchil 'er afgeſneeden en de Zaad-korls 'er uitgenomen wordende. Dezelve verkoelen in de warme Zomer-dagen zeer, maar veel gegeeten, zyn ze ongezond en kunnen Koorts, Pleuris, of Colyk veroorzaken; edog men verbetert die quade hoedanigheid door middel van een goed glas Wyn 'er by te drinken, dat 'er zeer veel by paſt, en als by behoord, of men eet ze met Wyn en Zuiker.

De ondeugende Meloenen kan men aan de Paarden geeven, die dezelve zeer gaarne luſten.

§. 18. Het Meloen-Zaad is ook verkoelende, en word gebruikt, het zy alleen of beter met andere verkoelende Zaaden, om daar van een verkoelende Melk of Verkoel-drank te maken, dewelke heel dienſtig is in de heete Zomer-dagen, en voor Menſchen die een heet of driftig en geſtremd Bloed hebben, als meede tot verkoeling in heete en andere Koortzen; ook Teering, Graveel, Druppel- en brandende Pisſe. Hoedanig men zodanige Drank bereid, ziet by de *Citrullen*, hier voren.

BESCHRYVING
VAN HET
MOEDER-KRUID.

Namen.

§. 1. MEn noemt dit Kruid-gewas in het *Nederduitsch*, Moeder-kruid, Mater. *Latynsch*, Matricaria. *Hoogduitsch*, Mutter-kraut, Muter. *Fransch*, Matricaire. *Engelsch*, Matherwort. *Deensch*, Martrum. *Zweedsch*, Matram.

By de Botanisten wort dit Gewas genoemt,

Matricaria vulgaris seu sativa. *C. B. Pin.* 133. *Tournef. Inst.* 493. *Boerh. J. A.* I. 110.

Matricaria sylvestris, flore toto luteo. *C. B. Pin.* ibid.

Matricaria vulgo, minus Parthenium. *J. Bauh.* 3. 139.

Matricaria. *Dodon.*

Matricaria nostras. *Lob.*

Matricaria foliis compositis planis, foliolis ovatis incisis, pedunculis ramosis. *Linn. H. Cliff.* 416. *Hort. Ups.* 263. *Mat. med.* 400. *Roj. Prodr.* 173.

Daar zyn nog eenige veranderingen van, als met bladeloze Bloemen, met pypagtige Bloem-bladen, en met dubbelde Bloemen.

Groei-plaats.

§. 2. Het *Moeder-kruid* groeit natuurlyk, in *Languedocq*, *Provence*, *Italien*, enz., naast de Heggen, Akkers, en elders.

Grond en Stand-plaats.

§. 3. Bemint een goede, losze, liefst wat zandagtige grond, en een opene zonnige plaats.

Cultuur.

§. 4. Word door Scheuring in het Voorjaar ligtelyk voortgezet, en op Bedden of elders, op een Voet distantie geplant; het is dienstig dat men de Bloei-stengen, als de Bloemen byna gedaan hebben, affnyd, waar door de Plant beter scheuten maakt, en over de Winter blyft, welken het zelve tamelyk verdragen kan, dog het is nuttig om de grond rondom met Run of Turf-mot tegen de Winter te bedekken, dewyl het anders by strenge Vorst dood vriest.

§. 5. Het zelve heeft geen gebruik in de Keuken, maar dient tot Medicynen, inzonderheid voor de Vrouwtjes. die met Moeder-pynen gekwelt zyn, en om de Stonden te verwekken, als mede de Na-geboorte af te dryven. De Bladen en Bloemen worden tot dien einde in Water gekookt, en van het Afziedzel gedronken; of men laat dezelve trekken als Thee; en schoon deze Dranken niet lekker aan tedere Vrouwtjes smaken, zo zyn ze egter daar in tegen zekere Hulp-middelen in gemelde ongemakken bevonden; waar van dit Kruid ook de naam van *Moeder-kruid* verkregen heeft. Men kan de Bladen of Bloemen ook een Nagt in goede Wyn trekken, en daar na daar van gebruiken. Deze Middelen zyn ook zeer dienstig voor de Kwyn-ziektens der Vrysters, uit verstoptheit, enz.

De Bladen en Bloemen gestampt en op de harde Borsten der Vrouwen gelegt, verweekt dezelve en geneest ze.

Men pryst dit Kruid ook voor de halve Hooft-pyn (*Micrania*), inzonderheid als den Lyder over koude in dat deel des Hoofts klaagt. Men maakt 'er tot dien einde een omslag van om het Hooft.

BESCHRY-

BESCHRYVING
VAN DE
MOSTERT.

Namen.

§. 1. Dit eenjarig Gewas word genoemt in 't *Nederduitsch*, Mostert. Mostert-kruid. *Latynsch*, Sinapi. *Hoogduitsch*, Senff. *Fransch*, Moutarde. Seneve. *Engelsch*, Mustard. *Deensch*, Sennep. *Sweedsch*, Senap.

Zoorten.

§. 2. Daar zyn twee zoorten van die het meest in de Huishouding gebruikt worden, als:

1. WIT MOSTERT.

Sinapi Apii folio. *C. B. Pin.* 99. *Tournef. Inst.* 227. *Boerh. J. A.* 2. 13.

Sinapi album, seliqua hirsuta, semine albo. *J. Bauh.* 2. 855.

Sinapi sativum. 2. *Dodon.*

Sinapi agreste, Apii aut potius Laveris fol. *Lob.*

Sinapis siliquis hispidis, rostro obliquo longisfimo. *Linn. H. Cliff.* 338. *Hort. Upf.* 191. *Roj. Prodr.* 343.

2. SWART MOSTERT.

Sinapi Rapi folio. *C. B. Pin.* 99. *Tournef. Inst.* 227. *Boerh. J. A.* 2. 13.

Sinapi siliqua latiuscula, glabra, semine rufo, sive vulgare *J. Bauh.* 2. 855.

Sinapi sativum. 1. *Dodon.*

Sinapi sativum Erucæ aut Rapi folio. *Lob.*

Sinapis siliquis glabris tetragonis. *Linn. H. Cliff.* 338. *Flor. suec.* 549. *Mat. med.* 326. *Roj. Prodr.* 343.

De eerste zoort heeft wit of geelagtig, en de tweede bruin of zwartagtig Zaad.

Groei-plaats.

§. 3. Dezelve groeijen in *Neder-* en *Hoog-duitschland*, *Frankryk*, *Engeland*, enz. hier of daar in de zandige Velden en Tuinen.

Grond- en Stand-plaats.

§. 4. Ze begeeren een gemeene goede, liefst zandige grond, en een opene plaats.

Cultuur.

§. 5. Worden van het Zaad voortgeteelt, het welk in 't Voorjaar niet al te digt gezaait word; daar het eens gezaait is komt het doorgaans van 't gevallen Zaad Jaarlyks van zelfs voort, inzonderheid de tweede zoort.

Zaad-winning.

§. 6. Het Zaad word tegen het Najaar ryp, als wanneer men dezelve even als Raap- of Kool-Zaad vergadert, uitstort, en gezuivert zynde, tot het gebruik en de volgende Herzaaijing bewaart.

Huishoudelyk Gebruik.

§. 7. Het gebruik van de Mostert aangaande: De Bladen worden gegeeten als een toekruid by Salaad. Het Zaad word gebruikt gelyk overvloedig bekend is, om daar van de Mostert te maken, welke men by velerlei Vleesch en Visch, om zyn scherpe hertelyke geur, en om een graage Maag te maken, eet, smakende inzonderheid zeer goed by versch of gezouten Rund-vleesch, en by Spek; men maakt 'er ook zauzen van by Vleesch en Visch, enz.

De bereiding des Mosterts geschied hier te Lande veel met Boter- of Kerne-Melk, dog het is beter als zulks met Azyn geschied, dewyl die smakelyker is en ook langer duuren kan; waar by men ook wel wat Zuiker mengt. Men neemt gewoonlyk van het zwarte en witte Zaad onder malkander, dog minder van het zwarte, dewyl dit veel scherper als het witte is.

Wil men een heel geurige Mostert hebben, zoo neemt Mostert-Zaad, maalt dezelve met goede Wyn-Azyn behoorlyk fyn en dik; of indien het Mostert-Zaad gemalen is, zo mengt het met de Azyn tot bequame dikte, voegt 'er dan by wat geconfyt Quee-Vleesch, en Poeijer-Zuiker naar believen, een weinig gestoten Coriander-Zaad, Nagels, Kanneel en Muscate-Noot, en roert het wel door malkander, het zal een zeer lekkere Mostert zyn.

§. 8. Men kan ook een droge Mostert maken op de volgende wyze: Neemt Mostert-Meel 8 Lood, geconfyt Quee-Vleesch 4 Lood, fyn gepoeijerd Kanneel ½ Lood, Nagel-Poeijer ¼ Lood, maakt 'er met Azyn en Zuiker een deeg van, en van deeze deeg kleine Koekjes, droogt dezelve in de Zon of by een Oven, en bewaart ze op een drooge plaats: By haar gebruik laat men van dezelven in Azyn smelten, zoo heeft men ras een heel smakelyke Mostert; van welke Koekjes men ook aangename zauzen by Vleesch en Visch maken kan.

§. 9. In de Wyn-Landen maakt men heel geurige Mostert met de zoete Wyn-most, die ook naar Holland en elders in vaatjes verzonden word, en het schynt my zeer waarschynlyk toe, dat de Mostert zyn naam hier van in de Nederduitsche-Taal bekomen heeft.

§. 10. Om het Mostert-Zaad te maken of te breeken, heeft men verscheiderhande Machines uitgevonden, waar van die de eenvoudigste, dog de minste niet is, als men het Zaad in een holle wel glad gedraaide houte Schotel door middel van een tamelyke zware ronde yzere Kogel, die men daar in omrolt, breekt, het welk heel ras geschieden kan. Anders heeft men ook bezondere Mostert-Molens die ook zeer bequaam zyn.

§. 11. De toe bereide Mostert word wel meest alleen gegeeten weegens de scherpe smaak, en om Appetyd te verwekken, dog hy is ook heel gezond voor de Maag, en zeer nuttig voor Scorbutische en Hypocondriake Menschen.



BESCHRY-

BESCHRYVING
VAN DE
OSSETONGE.

Namen.

§. 1. DIt Kruid-gewas word genoemt in 't *Nederduitsch*, Osſetonge, Buglosſe. *Latynsch*, Buglosſa, Buglosſum. *Hoogduitsch*, Ochſen-Zunge. *Fransch*, Buglose. *Engelsch*, Buglofs, or Oxetongue. *Deensch*, Oxetonge. *Zweedsch*, Oxtunga.

By de Botaniſten word dezelve genoemt,

Buglosſum anguſtifolium majus. *C. B. Pin.* 256. *Tournef. Inſt.* 256. *Boerh. J. A.* 1. 188.

Buglosſum vulgare majus. *J. Bauh.* 3. 578.

Anchuſa, Alcibiadion. *Dodon.*

Buglosſum Anguſtifolium. *Lob.*

Anchuſa foliis lanceolatis, ſpicis imbricatis ſecundis. *Linn. H. Cliff.* 46. *Flor. ſuec.* 153. *Mat. med.* 59. *Roj. Prodr.* 406.

Groei-plaats.

§. 2. Het zelve groeit natuurlyk in *Neder-* en *Hoog-duitschland*, *Frankryk*, enz., in de Weijen en Velden. De Bloemen zyn gewoonlyk ſchoon blauw, dog men vind ze ook met witte, roodagtige, en met bonte Bloemen; daar is ook een kleinder zoort van.

Grond en Stand-plaats

§. 3. Begeert een goede, losze, vette, liefſt zandagtige grond, en een opene plaats.

Cultuur.

§. 4. Word van het Zaad aangekweekt, het welk in het Voor-jaar in de gewoonlyke Zaai-tyt, in Maart of April, niet al te digt, gezaait word, zodanig dat de Planten op 10 à 12 Duimen diſtantie ſtaan, het welk als ze te digt ſtaan, door het uitwieden ligtelyk kan geſchikt worden; eens gezaait en wel voortgekomen zynde, blyven lange Jaren over, en verdragen onze winter-koude gemakkelyk, ſpruitende alle Jaren weder nieuwe Bladen uit de Wortel.

§. 5. Haar gebruik is alleen Medicinaal, komende in kragten genoegzaam overeen met de Bernagie, invoegen dat de eene in plaats van de andere kan gebruikt worden.

BESCHRYVING
VAN DE
PASTINAKE.

Namen.

§. 1. Dit Wortel-gewas wort genoemt, in 't *Nederduitsch*, Pastinake. Palsternake. Pingsternake of Pinxternake. Witte Wortel, of witte Peen. *Latynsch*, Pastinaca. *Hoogduitsch*, Pastinac. Mohr-Ruben. Mohren-Wurtzelen. *Fransch*, Panais. Pastenade. *Engelsch*, Parsneps. White Carots. *Deensch*, Pastinackel-Rödper. *Zweedsch*, Palsternacka.

By de Botanisten word dezelve genoemt,

Pastinaca sylvestris latifolia. *C. B. Pin.* 155. *Tournef. Inst.* 319. *Boerh. J. A.* 1. 66.

Pastinaca Germanica sylvestris, quibusdam Eleaphoboscum. *J. Baub.* 3. 150.

Pastinaca latifolia sylvestris. *Dod.*

Baucia, Pastinaca sylvestris Arabum, an Eaphoboscum? *Lob.*

Pastinaca foliis simpliciter pimatis. *Linn. H. Cliff.* 105. *Hort. Ups.* 66. *Mat. med.* 130. *Roj. Prodr.* 114.

Groei-plaats.

§. 2. Dezelve groeit in *Neder-* en *Hoog-duitschland*, *Frankryk*, *Italiën*, *Engeland*, enz., naast de Wegen en Akkers; en verschilt niet of weinig van de tamme, dan door de Cultuur: Zommige maken 'er drie zoorten van, als *lange*, *korte*, en *ronde Zuiker-Pastinaken*, welke laatste aangenamer als de twee overige zyn; dog men bouwt hier te Lande alleen de eerste.

Grond en Stand-plaats.

§. 3. De Pastinake bemint een goede, losze, vogte, diep geroerde, wat vogte grond, en een open lugtige Stand-plaats.

Cultuur.

§. 4. Dezelve worden van het Zaad voortgeteelt, het welk in de Maand Maart of April op Bedden of Akkers wat digt gezaait word, om dat het Zaad veeltyts niet alle opkomt; dog daar na moeten de jonge Wortels, als ze digt staan, by het wieden verdunt worden, op 5 à 6 Duimen distantie.

Tegen de Winter worden de Wortels uit de grond gegraven en in de Kelder, of in een Kuil bewaart zo als de Geele Wortels; dog men kan ze ook door de Winter in de grond laten staan, of ten minsten voor een gedeelte, om dezelve in 't volgende Voorjaar te gebruiken, dewyl ze de Vorst kunnen tegen staan en daar door aangenamer van smaak worden, vermits ze voorheen wat te laf-zoet en veeltyds daar by iets bitteragtig in de nasmaak zyn.

Zaad-winning.

§. 5. Het Zaad word gewonnen van de overwinterde Wortels die het volgende Jaar in 't Zaad schieten, het welk, ryp zynde, gewonnen word als dat van de geele Wortels: Het zelve kan twee Jaaren duuren, dog 't eenjarige is 't beste.

Huis-

Huishoudelyk Gebruik.

§. 6. Het Keuken gebruik betreffende, dezelve worden kort afgestooft met Vleeschnat, Zout en Boter, dog meest met allerlei versch Vleesch gekookt, smakende het geurigst by versch vet Rund-vleesch: ze zyn een aangenaam en voetzaam Eeten, maar niet wel gaar of mager gestooft zynde, kunnen ze Winden en Buik-pyn veroorzaken; dog veele lusten ze niet weegens haare zoetigheid, die van een bezondere aart is.

BESCHRYVING
VAN HET
PATIENTIE-KRUID.

Namen.

§. 1. DIt Kruid-gewas word genoemt in 't *Nederduitsch*, Patientie. Langbladige Tuin-Patich of Peerdick. *Latynsch*, Lapathum sativum vel hortense. *Hoogduitsch*, Garten-Pattich. Garten-Mengel-Wurtzel. Patientia. *Fransch*, Patience. Parelle. *Engelsch*, Patience. *Deensch*, Patiencie. *Zweedsch*, Hœst-Syra. Patience.

By de voornaamste Kruid-kenners word dit Kruid genoemt,

Lapathum hortense folio oblongo, & Lapathum aquaticum folio cubitali. *Item*, Lapathum folio acuto rispo. *C. B. Pin.* 114. 115. 116. *Tournef. Inst.* 504. *Boerh. J. A.* 2. 84.

Lapathum sativum Lapas; & Lapathum maximum aquaticum, sive Hidrolapathum. *J. Bauh.* 2. 985. 986.

Lapathum sativum. *Dodon.*

Hydrolapathum majus *Lob.*

Britannica antiquorum vera. *Munt. de v. H. Brit. Tab.* 1.

Rumex floribus hermaphroditis, valvulis integerrimis planis. *Linn. H. Cliff.* 138. *Roj. Prodr.* 229.

Rumex foliis cordato-oblongis acuminatis integris. *Linn. Flor. Lappon* 129.

Rumex floribus hermaphroditis valvulis integerrimis planis (nudis), foliis cordato-lanceolatis. *Linn. Flor. suec.* 292. *Mat. med.* 177.

De oude Botanisten hebben hier van drie zoorten gemaakt, dog de hedendaagse Kruid-kennaars zyn van gevoelen, dat dezelve niet anders verschillen dan door de Cultuur en Standplaats, wordende dezelve in een vogtige grond veel grooter als in een gemeene drooge; waarin ze ook veeltyds de Bladen met gekrulde kanten verkrygt, inzonderheid in 't wild groeijende. Zie *Linn. Flor. Lappon.* pag. 92. Dog wat hier van zy, kan ik nu niet onderzoeken.

Groei-plaats.

§. 2. Dit Gewas groeit in Neder- en Hoog-duitschland, Frankryk, enz. hier en daar aan de kanten van de Rivieren, Vaarten, Sloten, en andere Wateren; ook op droge plaatzen naast de Wegen, Dyken, Boere-huizen, en elders;

ders; dog alwaar het veel kleinder groeit, en in de Tuinen gecultiveert wordende, word het zagter en malzer van Bladen.

Grond en Stand-plaats.

§. 3. Het zelve bemint een goede losſe, vette, liefſt wat vogte grond, en een opene Stand-plaats.

Cultuur.

§. 4. Word van het Zaad aangequeekt, dat men in de maand Maart of April op Bedden niet al te dik zaait, ook kan het zelve in 't laatſt van Auguſti of in September gezaait worden: Men kan de jonge Planten ook, zoo men wil, verplanten op 5 à 6 duimen diſtantie; moetende in 't vervolg, gelyk alle andere Keuken-gewasſen, van 't onkruid, door wieding, ſchoon gehouden worden.

Zaadwinning.

§. 5. Het Zaad word ligtelyk gewonnen van de in 't tweede Jaar in het Zaad ſchietende Planten: Het zelve kan 2 à 3 Jaaren duuren.

Huishoudelyk Gebruik.

§. 6. Aangaande het Keuken-gebruik: Men ſtooft de Bladen als Spinagie, of ook onder andere Moes-Kruiden tot een Groen-moes of Potagie, met Lam-, Schaap, of Rund-Vleeſch: Edog word in de Nederlanden weinig gebouwt.

§. 7. Dit Kruid-gewas word van zommige hedendaagſe Kruidbeſchryvers voor het waare, aan onze Voorzaten onbekend geweeſt zynde, *Herba Britannica* of *Britten-kruid* der oude Romeinſche Krygs-volken gehouden, welke deeze Nederduitſche en Frieſche Landen quamen over heeren, en het zelve gebruikten tegen Scorbut, en inzonderheid tegen de quade, bloedende, en ſtinkende vuiligheid van het Tand-vleeſch (uit bedorven Scorbutiſch Bloed voortkomende, *Scelotyrbe*, in de oude Romeinſe of Latynſe Taal, genoemt), waar mede ze zeer gequelt wierden: MUNTING ſtaat inzonderheid zeer ſterk op dit gevoelen, en hy heeft een bezonder Tractaat over dit Kruid geſchreeven, geintituleerd *De vera Herba Britannica*, waarin hy teffens de mede-zoorten van dit Kruid, of van de *Patich*, verhandelt en in Figuur voorſtelt: Edog andere zyn van gedagten, dat het waare *Britten-kruid* (Herba Britannica) der oude Romeinen het Lepel-kruid is, dat ook in deeze Nederlanden in 't Wild groeit, en een der beſte middelen is tegen de Scorbut, (ziet onder de naam Lepelkruid); naar welk gevoelen ik het meeſt zoude overhellen, ſchoon de Beſchryving der Ouden wat duiſter is; dog wy ſpreeken hier over wel iets meer, als ons God langer leven en gelegentheid gelieft te vergunnen, in 't vervolg in onze Huishoudelyke Medecyn-Tuin, die ook byna, met de Bloem-Tuin gereed legt.

§. 8. Waar van daan dit Kruid de naam van *Patientie* (een woord zynde dat uit het Latyn genomen is, en zoo veel zeggen wil als *geduld*) verkreegen heeft is onbekend, ten minſten aan ons. Daar is zoo wel by de Neder- als Hoogduitſchers een Spreek-woord in gebruik, namelyk:

Nederduitſch, *Patientie waſt niet in alle Tuinen.*

Hoogduitſch, *Patientia wachſt nicht in alle Garten.*

Dit Spreekwoord is *Æquivoq* of Dubbelzinnig, want het kan zoo wel betekenen dat men dit Kruid in weinig Tuinen gebouwt vind, als ook dat de Patientie of Geduld by weinig Menſchen, maar veel meer de Impatientie of Drift, uit een bedorven Menſchelyke Natuur! gevonden word; daar het nogtans een zekere en vaſtgegronde waarheid is, dat, volgens een ander bekend en doorgaans zonder verdere overdenking, gebruikelyk Spreekwoord,

Nederduitſch, *Patientie overwint alles.*

Hoogduitſch, *Patientia uberwint alle ſachen.*

Een zeekere waarheid is het, dat een geduldig Menſch, alles of alle Waereldſche zwarigheeden te boven komt, als hy een welmeenend en naar Gods evenbeeld gelykend herte heeft, en in deezen zyn beſt doet, ſchoon hy, als een Menſch,

Mensch, een Schepsel van de goede God zynde, onvolmaakt en gebrekkig is: gelukkig, ja dubbeld gelukkig, is die Mensch, die naar alle zyne mogelykheid, het Beeld Gods, niet alleen wenscht, maar ook in zyne daden, tragt te evenaren.

BESCHRYVING
VAN DE
(BRASYLSE) PEPER.

Namen.

§. 1. Dit eenjarig Gewas word genoemt, in 't *Nederduitsch*, Brasilische Peper, Spaansche Peder. *Latynsch*, Capsicum, Piper Indicum. *Hoogduitsch*, Indianischer Pfeffer, Spanischer Pfeffer. *Fransch*, Poivre d'Inde ou de Guineé, Poivre du Bresil, Piment. *Engelsch*, Jamaic-Pepper. *Deensch*, Indisk Peper. *Zweedsch*, Indisk-Peper.

Zoorten.

§. 2. Daar zyn zeer veele zoorten van dit uitlandsche Gewas, waar van ik over de 30 gecultiveert heb bestaande hoofdzakelyk in de differente gedaante der Vrugten of Zaad-huizen, als zynde *langwerpig*, *puntig*, *vierkant*, *rond*, *groot*, *klein*, *korter*, *langer*, *rood*, *geel*, *oranje-coleur*, enz. Edog in de Moes-Tuinen word meest veel alleen gekweekt de gemeenste zoort met lange, puntige, iets krom gebogen roode Vrugten.

Groei-plaats.

§. 3. Deze Peper groeit in de Americaansche Landen, *Brasil*, *Mexico*, in de Eilanden *Barbados*, *Jamaica*, en elders.

Grond en Stand-plaats.

§. 4. Dezelve bemint een goede, losze, wat zandige Aarde, een heel warme zonnige plaats, en een open Lugt.

Cultuur.

§. 5. Word van het Zaad aangekweekt, dat men in het begin van May op een warme plaats, tegen een Muur, enz., of beter in April, in een Bak onder Glazen, zaait, en de opgekomene jonge Planten daar na, op een diergelyke warme plaats verplant, op 6 à 8 Duimen distantie: Dog ze tieren beter al men ze in Potten, in elk een, plant, en dezelve in een Bak onder Glazen koestert.

Zaad-winning.

§. 6. Het Zaad word gewonnen uit de wel ryp geworden Vrugten zonder veel moeite, maar wagt u in het behandelen dezer Vrugten met de vingers aan de mond te roeren, anders zult gy voor eenige tyd een onverdraaglyke scherpe bytendheid gevoelen, die ge ook niet afwasschen kunt.

Huishoudelyk Gebruik.

§. 7. De Vrugten worden zeer weinig, weegens haar scherpigheid, in de Keuken gebruikt; edog men legt ze zomwylen in Edik of Zuiker, zynde aldus wel toebereid, een heel gezonde en appetyd-verwekkende Toe-spyze: Het inleggen in Azyn geschied aldus, neemt de half ryp geworden zynde Vrugten, kookt dezelve, na dat het Zaad 'er uitge-

nomen is, in Water of Azyn, tot dat ze bequaam week zyn, giet daar na het Water of de Azyn weg, legt ze dan in ander beste Wyn-Azyn met wat Zout, Foelie, Oriander-zaad, Lauriers-bladen, op die wyze als men de Augurkjes inlegt en bewaart ze ook aldus; het zal een goede Toe-spyze by Gebraads, enz., zyn.

Om dezelve in Zuiker te Confyten, zo kookt men dezelve eerst in Water week, als boven, ondertusschen een Syroop van Zuiker in behoorlyke dikte, dat hy Spint, klaar makende; waar mede men de week-gekookte Peper, na dat men het Water wel heeft laten op een Teems afzygen, een keer of twee laat opkoken, niet vergetende wat heele of gestoten Nagels, en Foelie, in de Syroop te doen; en daarna bewaart ze in Confytuur-potten op een drooge lugtige plaats: Als het gebeurt dat de Syroop dun of waterig word, zo moet men dezelve afgieten, en op het nieuw tot behoorlyke dikte gekookt hebbende, weer over deze Vrugten gieten, gelyk men gewoonlyk met allerley andere Confyturen doet, als men ziet dat de Syroop dun word, dat doorgaans gebeurt.

§. 4. In *Indiën*, en zelfs in sommige plaatzen van Europa, als inzonderheid in *Spanjen*, *Ongarien*, en *Bohemen*, gebruikt men deze rype, drooge, en gepoeijerde Vrugten veel in de Spyzen, in plaats van de gemene ronde Peper, maar die is, gelyk reeds gezegt heb, al te scherp, inzonderheid voor Menschen die 'er niet aan gewent zyn.

BESCHRYVING
VAN HET
PEPER-KRUID.

Namen.

§. 1. Dit Kruid-gewas word genoemt in 't *Nederduitsch*, Peper-kruid, groot Peper-kruid. *Latynsch*, Lepidium, Peperitis. *Hoogduitsch*, Pfeffer-kraut, groot Pfeffer-kraut. *Fransch*, Passerage. *Engelsch*, Dittander, or Popper-wort. *Deensch*, Pepper-Urt. *Zweedsch*, Bitter-salso, Pepper-Urt.

By de Botanisten word dit Gewas genoemt, als volgt,

Lepidium latifolium serratum. *Tournef. Inst.* 215. *Boerh. J. A.* 2. 9.

Lepidium latifolium. *C. B. Pin.* 97.

Lepidium Pauli. *J. Bauh.* 2. 940.

Lepidium Plini. *Dodon. Lob.*

Lepidium foliis ovato-lanceolatis integris serratis. *Linn. H. Cliff.* 330. *Flor. suec.* 533. *Roj. Prodr.* 334.

Groei-

Groei-plaats.

§. 2. Het zelve groeit natuurlyk in *Hoog-duitſchland*; *Frankryk*, *Engeland*, enz., op vogte plaatzen, naaſt de Revieren, Gragten, Sloten, enz.

Grond en Stand-plaats.

§. 3. Het zelve bemind een goede, losze, liefſt wat vogte en zandagtige grond, en een ſchaduwagtige plaats.

Cultuur.

§. 4. Word ligtelyk voortgezet door Scheuring der ſterk-voortkruipende Wortels, die men in het Voor-jaar op Bedden plant, op een Voet diſtantie.

Huishoudelyk Gebruik.

§. 5. Deszelfs gebruik in de Huishouding is tot Toe-kruid by Krop- en andere Salaad, om haar koude te temperen en t'effens geur te geven; hebbende een ſcherpe Peper-agtige ſmaak, en word geprezen zeer dienſtig te zyn voor Scheurbuitiſche en Hypochondriake Menſchen: Men gebruikt het ook in Saûzen by gebraden Vleeſch en Viſch; of men eet het hier by rauw, fyn gehakt en met wat Azyn en Zuiker vermengt zynde, als een Sauze om Appetyt te verwekken: Ook legt men het zelve tot dien einde in Azyn voor het Winter-gebruik, gelyk Dragon, enz.

BESCHRYVING VAN DE PEPER-WORTEL.

Namen.

§. 1. DIt Wortel-gewas word genoemt in 't *Nederduitſch*, Peper-Wortel. Mier-redik. *Latynſch*, Raphanus ſylveſtris vel Ruſticanus. Armoracia. *Hoogduitſch*, Meer-Reſtich. Krain. *Franſch*, Raifort ſouvage. Grand Raifort. *Engelſch*, Hors Radiſch. *Deenſch*, Pepper-Röd. *Zweedſch*, Pepper-Rod.

By de vermaardſte Botanici word het zelve genoemt,

Raphanus Ruſticanus. *C. B. Pin.* 96. *Lob.*

Cochlearia folio cubitali. *Tournef. Inſt.* 2. 15. *Boerh. J. A.* 2. 10.

Raphanus ſylveſtris ſive Armoracia multis. *J. Baub.* 2. 831.

Raphanus magna. *Dodon.*

Cochlearia foliis radicalibus lanceolatis crenatis, caulinis inciſis. *Linn. H. Cliff.* 332. *Flor. ſuec.* 540. *Mat. med.* 321. *Rej. Prodr.* 336.

Groei-plaats.

§. 2. Deeze Wortel groeit in *Neder-* en *Hoog-duitſchland*, *Frankryk*, *Engeland*, enz. hier en daar op vogte plaatzen, naaſt de Gragten, Revieren, Sloten, enz.

Grond- en Stand-plaats.

§. 3. Bemint een goede vette, liefst zandagtige en vogte grond, en een open Lugt: In styve Klei-gronden wil ze niet wel tieren; maar de Wortels worden daarin dikwyls zwart en ondeugend.

Cultuur.

§. 4. Deszelfs vermeerdering geschied door Wortel-stukjes of door afgesneden en in verscheide stukjes gedeelde Kruinen, die men in 't Voor- of Na-jaar op Bedden in een afgeleegen hoek van de Tuin plant, in voorgemelde grond: In 't Najaar graaft men 'er zoo veel uit als men tot Winter-provisie denkt nodig te hebben, die men in de Kelder bewaart, en waar van men dan in 't zelve Na- of volgende Voor-jaar weer planten kan, gelyk gezegt is.

Huishoudelyk gebruik.

§. 5. Aangaande deszelfs Huishoudelyk gebruik, men maakt 'er zauzen van by Vleesch en Visch, het welk geschieden kan op deeze wyze, neemt geraspte Peper-wortel, kookt die in goed Vleeschnat met wat fyn gestoten Biscuit, of Bloem-Meel, Foelie, Zout, Zuiker, en een stuk Boter, dat het wat gebonden word, het zal goed smaken, en Apetyt verwekken; het smaakt inzonderheid goed by versch Rund-vleesch, wil men wat gestoten Amandels daar met onder stoven, het zal 'er niet minder om weezen.

Men eet deeze Peper-wortel ook wel alleen maar fyn geraspt zynde over allerlei Vleesch en Visch. Het is een heel gezonde Wortel, die zeer dienstig bevonden word teegen Scorbut, Hypokondrie, Water- en Geel-zugt, en 't Graveel; men laat ze tot dien einde, geraspt zynde, op goede Wyn of op lugtig Bier trekken, en drinkt daar van dagelyks eenige Romers vol: Edog voor heete Natuuren is ze weegens haar heete aart, zoo dienstig niet als voor koude; dog deeze aart kan wat getempert worden door byvoeging van andere verkoelende Genees-middels, gelyk we by het Lepel-blad aangemerkt hebben voor de Scorbut.

BESCHRYVING
VAN DE
PETERSELIE.

Namen.

§. 1. Dit Kruid-gewas word genoemt in 't *Nederduitsch*, Peterselie, Pieterselie. *Latynsch*, Apium hortense seu Petroselinum. *Hoogduitsch*, Petersilge, Peterlein. *Fransch*, Persil. *Engelsch*, Parrsley. *Deensch*, Persillie. *Sweedsch*, Persillja.

By de Botanisten word dit Kruid genoemt:

Apium hortense seu Petroselinum vulgo. *C. B. Pin.* 153. *Tournef. Inst.* 305. *Boerh. J. A.* 1. 58.

Apium hortense, quod Petroselinum multis palato gratum, planum & crispum. *J. Bauh.* 3. 97.

Apium hortense. *Dodon. Lob.*

Apium

Apium foliis caulinis linearibus. *Linn. H. Cliff.* 108. *Hort. Upſ.* 67. *Mat. med.* 127. *Roj. Prodr.* 116.

Zoorten.

§. 2. Daar zyn drie veranderingen van, als:

1. De gemene Peterſelie.

2. De breed-bladige Peterſelie.

3. De krul Peterſelie.

De twede zoort heeft breder Bladen als de eerſte.

De derde zoort heeft fraaije gekrulde Bladen, dog wil wel veranderen in de vorige zoorten.

Groei-plaats.

§. 3. Haar natuurlyke Groei-plaats is in het Eiland *Sardinien*, in vogte gronden.

Grond en Stand-plaats.

§. 4. De Peterſelie begeert een goede, losſe, vette, welgemeſte en wat vogte Aarde, en een opene zonnige plaats.

Cultuur.

§. 5. Dezelve word van het Zaad aangekweekt, het welk in de Maand van Maart, ook wel in Juny tot jonge Winter-Peterſelie, op Bedden gezaait word, en vermits het Zaad lang in de grond legt eer het opkomt (wel 5 à 6 weeken); zo laat men het van te voren een week 2 à 3 in vogtig Zand op een warme plaats ſtaan meuken, om daar door het opgaan in het vervolg te vervroegen. Men moet zorge dragen het zelve niet al te digt te zaaijen, of opgekomen zynde, wat verdunnen, inzonderheid de Krul-Peterſelie, waar door groter Struiken maakt en gekrulde Bladen verkrygt.

Zaad-winning.

§. 6. De Peterſelie ſchiet eerſt het twede Jaar in het Zaad, als wanneer het zelve ryp zynde ligtelyk gewonnen word; en dewyl de Krul-Peterſelie zomtyts verbaſterd, zo moet men altyd het Zaad van de beſte gekrulde Planten winnen. Het zelve kan vier Jaren duuren.

Huishoudelyk Gebruik.

§. 7. De Peterſelie is van veel gebruik in de Keuken om een aangename geur en ſmaak aan veelerley Zauzen en Spyzen te geven; zynde ook zeer gezond, ze zet ſterk het Water af, en is mitsdien dienſtig voor Menſchen die met het Graveel en Steen gekwelt zyn. Uitwendig geneeſt ze de Wonden, gekneuſt zynde daar op gelegt. Ze doet ook de Melk in der Zuig-vrouwen Borſten weggaan.

De Krul-Peterſelie word hooftzakelyk gebruikt tot garnering of verciering der Schotels, hoewel anders ook tot het zelfde gebruik dienen kan als de vorige.

Men kan het Peterſelie-kruid, van de dikſte Stelen gezuivert zynde, ook droogen in een matige warme Oven of by een Kagchel, voor het Winter-gebruik by gebrek van verſche, dit droogen dient ſchielyk te geſchieden, waar door ze groender blyf.



BESCHRYVING
VAN DE
PETERSELIE-WORTEL.

Namen.

§. 1. Dit is een Mede-zoort of verandering van de voorgemelde Peterſelie, daar van alleen verſchillende, dat ze grooter Wortels, ook grover en harder Bladen verkrygt.

§. 2. Men zaait dezelve in de Maart in goede, losze, diep-geroerde, wel-gemeſte, beſt in een zand-agtige grond, en op een zonnige plaats, niet al te digt, of men verdunt ze als de Planten opgekomen zyn, op 5 à 6 Duimen diſtantie, om dat de Wortels anders klein blyven.

Tegen de Winter graaft men de Wortels uit, het zy in het geheel of ten deele, en bewaart ze, het Kruid 'er afgeſneden zynde, in de Kelder in Zand, voor het Wintergebruik; kunnende men de uitſpruitende jonge Bladen als dan ook gebruiken voor Kruid-Peterſelie, by gebrek van deze.

Zaad-winning.

§. 2. Het Zaad word gewonnen van de Wortels die men 's Voor-jaars weder in de grond geplant heeft, of die in de grond ſtaan gebleven zyn, en het volgende Jaar doorſchieten, op dezelfde wyze als van de Kruid-Peterſelie; kunnende het zelve ook even zo lang duuren. Men bevind dat het Hamburger- en Bronſwyker-Zaad hier te Lande grooter Wortels geeft als het Inlandſche Zaad, moetende men hier by nog herrinneren, dat, om dikke, lange en fraaije Wortels te verkrygen, de grond wel en diep geroert moet zyn, en dat de Planten niet te digt moeten ſtaan; want de grond niet diep en wel geroert zynde, worden ze kort en verdeelt; en te digt ſtaande, blyven ze dun en klein. Het Zaad van de Peterſelie-wortel kan men onderſcheiden van dat der Kruid-Peterſelie, daar aan, dat het eerſte korter, ronder, en ligt groender is.

Huishoudelyk Gebruik.

§. 3. In de Keuken worden deze Wortels geſtooft by allerley Vleeſch, Hoenders, enz., het zy kort af, of in Soppen, dat een zeer ſmakelyk en gezond eeten is: Men eet ze ook wel by Viſch, inzonderheid by Baars; komende voorts in kragten volkomen over een met de Kruid-Peterſelie.

BESCHRY-

BESCHRYVING
VAN DE
PETERSELIE
VAN
MACEDONIEN.

Namen.

§. 1. DIt Gewas word genoemt in 't *Nederduitsch*, Peterselie van Macedonien. Macerone. *Latynsch*, Smyrnium. Hipposelinum. *Hoogduitsch*, Macedonische Petersilge. *Fransch*, Macerone. Gros Petersil de Macedoine. *Engelsch*, Macerone. *Zweedsch*, Maceron.

By de nieuwste Kruid-kenners voert het zelve de volgende namen.

Hipposelinum Theophrasti vel smyrnium Dioscoridis. *C. B. Pin.* 154.

Smyrnium *Tournef. Inst.* 316. *Boerh. J. A.* 1. 54.

Smyrnium semine magno nigro. *J. Bauh.* 3. 126.

Hypposelinum. *Dodon.* (sive Olusatrum) *Lob.*

Petroselinum macedonicum. *vulgo.*

Smyrnium foliis caulinis ternatis petiolatis. *Linn. H. Cliff.* 105. *Roj. Prodr.* 114.

Groei-plaats.

§. 2. Waar dit Gewas eigentlyk natuurlyk van zelfs groeit is ons onbekend, mogelyk omtrent *Macedonien* in Griekenland, volgens zyn naam.

Grond en Stand-plaats.

§. 3. Het zelve bemind een goede losse vette grond, en een opene warme plaats.

Cultuur, en gebruik.

§. 4. Word van 't Zaad gequeekt, het welk in de Maart niet al te digt gezaait word, komende voorts de Cultuur, Zaad-winning, en 't gebruik genoegzaam overeen met die van de hier voren gemelde *Spaanse-Kervel*, wordende op dezelfde wyze toe gemaakt tot Salaad; edog is hier te Lande weinig in gebruik en dus weinig bekend.

BESCHRYVING
VAN DE
PIMPINELLE.

Namen.

§. 1. DIt Kruid-gewas voert deeze namen, in 't *Nederduitsch*, Pimpenelle. Pimpernel. Kleine Pimpinelle. *Latynsch*, Pimpinella. Sanguisorba. *Hoogduitsch*, Pimpinelle. *Fransch*, Pimpinelle. *Engelsch*, Italian Pimpernel. *Deensch*, Pimpernelle. *Zweedsch*, Pimpinella.

Van de Botanisten word dit Gewas genoemt,

Pimpinella sanguisorba minor hirsuta & lævis, *C. B. Pin.* 60. *Tournef. Inst.* 157. *Boerh. J. A.* 2. 99.

Sanguisorba minor. *J. Bauh.* 3. 113.

Pimpinella Sanguisorba. *Dodon.*

Pimpinella. *Lob.*

Poterium inerme. *Linn. H. Cliff.* 446. *Hort. Ups.* 288. *Mat. med.* 425. filamentis longissimis. *Roj. Prodr.* 240.

Groei-plaats

§. 2. Dit Gewas groeit in *Neder-* en *Hoog-duitschland*, *Bohemen*, *Frankryk*, *Engeland*, en elders, op rouwe steen-agtige plaatzen.

Grond en Stand-plaats

§. 3. Het zelve begeert een gemene, goede, liefst zandagtige grond, en een opene plaats.

Cultuur.

§. 4. Kan van het Zaad als ook door Scheuring, beide in het Voor-jaar, vermeerdert worden; men geeft de Planten een distantie van 5 à 6 Duimen, of men plant ze tot Boordzel.

Zaad-winning.

§. 5. Het Zaad word in het Na-jaar ryp, als wanneer het ligtelyk gewonnen word; het zelve kan 4 à 5 Jaren duuren.

Huishoudelyk Gebruik.

§. 6. Het Keuken gebruik aangaande, het zelve word veel gebruikt als een Toe-kruid by Sallaad, als mede in Kruid-Wyn, gevende aan beide een zeer aangename geur en smaak, en is daar en boven heel gezond, want het zuivert het Bloed, en maakt bly-geestig; word voorts geprezen voor Bloed-spuwing, Longezugt, Graveel, Steen, en Buik-lopen.

BESCHRYVING
VAN HET
PORCELEIN.

Namen.

§. 1. DIt Kruid-gewas heeft de volgende namen, in 't *Nederduitſch*, Porcelein, Paſtelein, Portulaak. *Latynſch*, Portulaca. *Hoogduitſch*, Portulack, Burtzel-kraut. *Franſch*, Pourpier. *Engelſch*, Porſelein. *Deenſch*, Portulak. *Zweedſch*, Portulak.

Groei-plaats.

§. 2. De wilde Porcelein, die wat kleinder van Bladen en iets zuuragtiger valt, ook vroeger in de Lente aankomt, als de tamme, groeit in zommige geweſten van Europa, als mede in Aſia en America op zand- en ſteen-agtige plaatzen.

Van de tamme zyn twee zoorten of veranderingen, als, met groene en met geele Bladen, waar van deze laatſte, welke voor dezen uit het Franſche Americaanſche Eiland *St. Chriſtoffel* gebragt is, aangenamer als de eerſte zynde, het meeſt geagt word.

Grond en Stand-plaats.

§. 3. Hy begeert een goede, losze, vette, liefſt zand-agtige, en wat vogte grond, en een opene wel ter Zonne gelegen plaats.

Cultuur.

§. 4. Deszelfs vermeerdering geſchied door het Zaad, het welk in het laatſt van April of begin van May op Bedden, niet te diep nog te digt gezaait moet worden, waar in men wegens de kleinheid des Zaads, ligt miszen kan; dog men kan het laatſte altyd verhelpen, door middel van de opgekomen jonge Planten te verdunnen op 8 à 10 duimen afſtand; men kan de zaaijing ook verſcheidemaal wat later hervatten, om dit aangenaame en gezonde Kruid geduurende de Zomer altyd jong te hebben. Daar de Porcelein eens gezaait is komt dezelve doorgaans jaarlyks door het gevallen Zaad van zelfs op, als men die niet uitwied. Wil men de jonge Planten verplanten, kan men ook wel doen, dog agte het zelve onnodig, als men dezelve door verdunning niet te digt laat ſtaan; de Planten die uitgewied worden heeft men maar na de Keuken te brengen, tot het gebruik.

Vervroeging.

§. 5. Om de Porcelein vroeg-tydig te hebben, zoo zaait men dezelve ook veeltyds in de maand Maart op een Broeibak, maar dit moet niet al te warm nog minder dampig wezen, want anders gaat hy by de grond aan 't rotten, valt om en bederft; zynde de groene zoort hier toe het bequaamſt, om dat die wat meer de Broeijing verdragen kan; en hier by moet men niet verzuimen om by alle goede gelegentheid de Bak te lugten, en verder voor de Vorſt wel te dekken, inzonderheid 's nagts.

Zaad-winning.

§. 6. Zoo ras men ziet dat het Zaad zwart en ryp word snyd men het Kruid af, en legt het zelve op een Zeil-doek eenige dagen in de Zon te droogen, maar het zelve 's nagts met dat Doek dekkende, waar door 't overige Zaad ryp wordt, want als men het te lang staan laat, valt het beste Zaad 'er uit: Vervolgens wryft men het Zaad met de Handen uit, maakt het schoon, en dan nog wat gedroogt zynde, bewaart men het zelve, gelyk andere Zaden, op een drooge plaats: Het zelve kan 3 à 4 Jaren duuren, en het 2 à 3 jarige Zaad is het beste geagt.

Huishoudelyk Gebruik.

§. 7. Dit Kruid is in aanzienlyke Keukens veel geagt, zo wel wegens deszelfs aangenaamheid als gezontheid, want schoon het zelve weinig voedzel geeft, gelyk Krop-Salaad, en meer andere Kruiden, zo is het egter zeer dienstig voor veele Menschen, inzonderheid die een heet Temperament hebben, want het doet de driftige Sappen en Geesten bedaren, verwekt Rust en Slaap; is ook dienstig voor overvloedige Bloed-vloeijingen der Vrouwen en maakt dezelve geregelt.

Men bereid de Porcelein op verscheiderhande wyze; de Bladen worden kort af gestooft in Bouillion of Vleesch-nat met Boter, Zout, Foelie, en Note-Muscaat, op 't laatst 'er een weinig Bloem-meel, Room, of dooijers van Eijers 'er by voegende om 't nat wat gebonden te maken: of men stooft ze met Lam-, Kalf- of Rund-vleesch, jonge Hoenders, enz. met wat lang nat, als een Potagie, de Speceryen 'er niet by vergetende.

Deeze Bladen worden ook rauw gegeeten als Salaad, met Boom-olie, Azyn, enz., het zy alleen of met Krop-Salaad of Concommers vermengt, als een Toe-kruid.

Men kan de dikke Stelen, geschilt zynde, ook stooven en toebereiden, op dezelfde wyze als de Bladen, of zo als hier vooren van de Steelen der Krop-Saladen gezegt is; gevende zulks ook een smakelyk Tafel-gerigt, benevens andere Spyzen. Ook eet men deze, wat week gekookt en weder koud geworden zynde Steelen als Salaad, met Boom-olie, Azyn, wat Zuiker, enz.; of met een zuur Boter-zausje.

De Porcelein word ook wel in Azyn gelegt voor de Winter, het welk geschied op diergelyke wyze als men de Augurkjes in legt, men neemt tot dien einde de jonge Bladen, en Topjes als deeze beginnen te bloeijen; maar niet later om dat ze anders te hard zyn, men legt dezelve in een glazen Confituur-vlesch, steenen Pot, of schoon Vatje, met wat Zout, heele Peper, Foelie en Nagels tusschen beiden, giet 'er dan beste Wyn-Azyn over en behandelt ze vorders gelyk van de Augurkjes gezegt is; en men eet ze op dezelfde wyze by Gebraads, enz., ook kan men 'er een Salaad van bereiden, zoo men wil.



B E-

BESCHRYVING
VAN DE
PORREY.

Namen.

§. 1. DIt Kruid-gewas word genoemt in *'t Nederduitsch*, Porrey, Prey, Parey, Spaansch Look. *Latynsch*, Porrum commune capitatum. *Hoogduitsch*, Lauch, Asch-Lauch, Breit-blätterich Smit-Lauch, Spanisch Lauch. *Fransch*, Porreau. *Engelsch*, Leeks. *Deensch*, Pury. *Zweedsch*, Purio.

Van de Botanisten word het zelve genoemt,

Porrum commune capitatum. *C. B. Pin.* 72.

Porrum sectivum latifolium. *C. B. Pin.* 72.

Porrum commune capitatum, capite sphærico maximo, flosculis albis in pedunculis rubellis. *Boerh. J. A.* 2. 143.

Porrum. *Dodon. J. Baub.* 2. 551.

Porrum vulgare. *Lob.*

Porrum radice ambiente tunicata oblonga solitaria. *Linn. H. Cliff.* 136. *Roj. Prodr.* 40.

Allium caule planifolio umbellifero, radice tunicata, staminibus tricuspidatis. *Linn. H. Ups.* 77. *Mat. med.* 165.

Groei-plaats.

§. 2. Waar dit Ajuin-agtig Gewas eigentlyk natuurlyk groeit, schynt by de Botanisten niet bekent, maar naar alle gedagten komt het voort in de *Spaansche* en de aangrenzende *Alpen Pyrenesche-gebergten*, vermits het zelve zeer sterke Winter-koude verdragen kan, gelyk meer andere uit die of dergelyke Gebergtens. Zommige maken 'er 2 à 3 zoorten van, als grooter en kleinder zoort, maar die zyn my niet bekent.

Grond en Stand-plaats.

§. 3. Het zelve bemint een goede, losze, vette, welgemeste grond, en een open zonnige plaats.

Cultuur.

§. 4. Word van het Zaad aangeteelt, dat men in de Maanden Maart of April op een goede warme plaats, of anders op een Broei-bak onder een Glas zaait, en daar na de jonge Planten, als ze een vinger, of wat meer, lang geworden zyn, verplant, het welke geschied in diepe Greppels naar de Rey gemaakt, op de distantie van $1\frac{1}{2}$ à 2 Voet, en de Planten op 5 à 6 Duimen in de Rey, waar door veel groter Planten worden, dan wanneer men ze niet verplant, en men dezelve in het vervolg beter aan-aarden kan, om wit en daar door malzer en smakelyker te worden, gelyk men met de Seldery leest: Welk aan-aarden geschied als de Planten haar meeste grootte verkregen hebben, dat tegen het Na-jaar is.

De Porrey kan tamelyke maar niet de strengste Vorst doorstaan, weshalven men dezelve daar tegen met lang Stroo of Stroo-agtige Mest dekt, en dus in de Winter conserveert, of men graaft die tegen de Vorst uit de grond, en plant ze

in de Kelder diep in vogtig zand, en digt by malkander; of in eene in de Tuin gegraven Kuil, gelyk van de Artischokken gezegt is, tot het Winter-gebruik.

Men zaait de Porrey ook wel in de Maand Augustus, op een warme voordeelige plaats, die men niet verplant, dienende alleen om in de Winter en het volgende Voor-jaar, by deze en gene Salaad als een Toe-kruid te gebruiken, om dat die daar toe aangenamer is als de groote, en ook beter de Winter-koude doorstaan kan, dog geen strenge Vorst, waar tegen men die als dan met los Stroo wat dekken moet; of anders kan men die ook tegen de Vorst uitgraven, en in een voor de Vorst bevryde plaats bewaren, gelyk van de groote Planten gezegt is.

Zaadwinning.

§. 5. Het Zaad word gewonnen van de 's Winters over geconserveerde Planten, die het volgende Jaar in het Zaad schieten, het welk gewonnen word als het Ajuin-zaad; dog het Inlandsche is zo goed niet als het geen uit warmer Gewesten komt. Het zelve blyft maar 1 à 2 Jaren goed.

Huishoudelyk Gebruik.

§. 6. Aangaande het Keuken-gebruik van dit Gewas: Men stooft het zelve, te weten inzonderheid 't witte, met Vleeschnat, Boter, Muscaat, Foelie, en Zout, makende het Nat op het laatste wat gebonden met Bloem-meel, Room, of Eijer-dooijers. Ook stooft men het zelve met Rund-, Lam-, Schaap-, of Kalf-vleesch, het zy kort af, of met wat Nat in Pottagie, waar by men ook wat Speceryen voegt. Het smaakt ook heerlyk in allerley Soppen, en in groene of geele Erften; edog is niet zeer gezond voor Menschen die van een heet, maar wel voor die, welke meer van een koud Temperament zyn, dewyl het heet van aart is, dog niet zo heet als de Ajuin of Zieppels.

De kleine Winter-Porreyen worden, gelyk we reeds aangemerkt hebben, veel gegeten als een Toe-kruid by het Salaad, inzonderheid in het Voor-jaar by Steek- of Zomer- en Krop-Salaad; en om het Salaad hier mede t'effens netjes op te schikken, zo snyd men ze op een vinger lang af, spoud ze na boven toe fyntjes door, en smyt ze dan in koud Water, waar in ze aardig opkrullen; en dan dus rondom de Schotel gelegt worden.

BESCHRYVING VAN DE RADYS EN RAMELATS.

Namen.

§. 1. Dit Wortel-gewas word genoemt in 't *Nederduitsch*, Radys. Ramelats. *Latynsch*, Raphanus. *Hoogduitsch*, Radys. Rettich. *Fransch*, Raifort. Rave. *Engelsch*, Radisch. *Deensch*, Radis. Rettike. *Zweedsch*, Radis. Rattika.

Zoorten.

§. 2. Daar zyn vier zoorten van, als:

1. Kleine lange RADYS, *Maand-Radys* genoemt. Raphanus minor oblongus. *C. B. Pin.* 96. *Tournef. Inst.* 230. *Boerh. J. A.* 2. 11.

Rapha-

Raphanus. *J. Bauh.* 2. 846.

Radicula ſativa minor. *Dodon.*

Raphanus minor purpureus. *Lob.*

Raphanus ſilignis teretibus toroſis bilocularibus. *Linn. H. Cliff.* 346 *Hort. Upſ.* 188. *Mat. med.* 325. *Roj. Prodr.* 344.

2. Kleine ronde witte RADYS, *Knol-Radys* genoemt.

Raphanus minor orbicularis vel Rotundus. *Nobis.*

3. Grote ronde witte RADYS, *witte Ramelats*, genoemt.

Raphanus major orbicularis, vel rotundus. *C. B. Pin.* 96.

Raphanus magnus, ſive Radicula ſativa. *Dodon.*

Raphanus magnus. *Lob.*

4. Grote ronde zwarte RADYS, *zwarte Ramelats* genoemt.

Raphanus niger. C. *B. Pin.* 96.

Raphanus niger. *Lob.*

De eerſte zoort groeit lang en dun, en niet groot.

De tweede zoort groeit rond en klein; dog deze beide zoorten kan men elk weer onderſcheiden in twee veranderingen, als met kleiner en groter Bladen, waar van de eerſte de beſte zyn, om dat ze vroeger aankoomen en ook fyner zyn.

De derde zoort ſchynt een verandering van de voorige tweede, of deeze van de derde, welke veel grooter word als de tweede, en ik vinde deze tweede nergens in 't bezonder aangetekent.

De vierde zoort, die ook *Spaanſe Radys* genoemt word, is een verandering van voorige derde, zynde zwart van buiten en veel ſcherper van ſmaak. Vooorts zoo veranderen de drie laatſte zoorten veeltyds in de gedaante, groeijende min of meer rond of wat langwerpig en puntig, ook grooter of kleiner.

Groei-plaats.

§. 3. De natuurlyke groeiplaats der Radyſen ſchynt by de Botaniſten onbekend te weezen, ik heb dezelve nergens kunnen ontdekken.

Grond en Stand-plaats.

§. 4. Dezelve beminnen een goede loſſe, liefſt wat vogtige en vette, maar geen verſch bemeſte grond, waarin ze wormig worden en vergaan; voorts een opene zonnige plaats.

Cultuur.

§. 5. Ze worden van 't Zaad aan gequeekt, het welk van de twee eerſte zoorten van 't vroege Voorjaar af van Maand tot Maand, tot in de Maand September, gezaait worden kan, om ze altyd te hebben, dog die in de Zomer gezaait worden, gelukken, weegens de warmte en droogte, niet altyd, en ſchieten haaſtig door. De eerſte zaait men op warme Rabatten, doorgaans alleen; vervolgens kan men ze onder Krop-Salaad, Ajuin, geele Wortels, enz. zaaijen.

Vervroeging.

Om dezelve heel vroeg te hebben, zoo zaait men ze ook wel op Broei-bakken in de maand Februarius en Maart, inzonderheid de Knol-Radyſen, het zy alleen of tusſchen andere Groente, als Krop-Salaad, Concommers, enz. maar het Broei-bak moet niet te ſterk broeijen, anders groeijen ze lang ſteelig en daar komt dan nooit of zelden iets goeds van; weshalven men ook by alle gelegentheid het lugten der Bak niet verzuimen moet. Men kan de Knol-Radyſen ook in 't Najaar, in September zaaijen, op een warme voordeelige plaats, om ze in 't volgende Voorjaar vroeg te hebben, maar die zyn zoo ſmakelyk niet als die welke van het Voorjaars gezaai voortkomen.

§. 6. De Ramelasſen, zoo wel de witte als zwarte zoort, worden niet voor 't midden of 't laatſt van de maand Junius gezaait, dewyl de vroeger gezaaide dikwyls doorſchieten; dog men bouwt meeſt van de zwarte, dewyl die ſcherper en aangenaamer zyn, en men moet het Zaad niet al te digt zaaijen of ze daar na by het wieden verdunnen op 10 à 12 duimen diſtantie: In 't Najaar tegen de aankomende Vorſt

worden dezelve uitgedold, en na het Lof met de kruin afgesneden hebbende, in de Kelder of in een Kuil in Zand bewaart tot het Winter-gebruik.

§. 7. Het Zaad van de Maand- en Knol-Radys word gewonnen van de vroeg gezaaide Planten van het beste zoort, die men tot dien einde met stokjes uitgemerkt heeft.

Het Zaad van de Ramelassen wint men van de beste Wortels die men door de Winter, zonder de kruinen met 't Lof af te snyden, bewaart en in 't Voorjaar op 1½ à 2 voeten distantie herplant heeft; als het Zaad begint typ te worden, snyd men de struik by de grond af en hangt die ergens op te drogen, en wanneer het wel droog is, word het uitgeklopt, gezift, en gezuivert, en vervolgens bewaart.

§. 8. Zommige kleine Vogels, als Musschen, enz. zyn groote liefhebbers van dit Zaad, zelfs eer het nog ryp is; waar tegen men best voorzien kan door middel van Netten over het Zaad te spannen, gelyk men veeltyds genoodzaakt is over meer andere zoorten van 't Zaad te doen, om het te bewaaren.

§. 9. Ook moet ik nog aanmerken, dat de jonge Radys-Planten zeer onderhevig zyn aan de Aard-Vloo, inzonderheid in 't vroege Voorjaar by droogte: Hier tegen is bezwaarlyk een middel, ten zy dat welk we by 't Lepel-kruid aangewezen hebben.

Huishoudelyk Gebruik.

§. 10. Het Keuken-gebruik der Radysen en Rammelassen aangaande, men eet dezelve als Naspyze en op andere tyden, met Zout en met Zuiker als men wil; zynde inzonderheid de Radysen heel smakelyk en boven de Ramelassen geagt; en om dezelve zindelyk op de Tafel te doen verschynen, zoo plukt men de Bladen tot op 3 à 4 van de kleine Hert-blaadjes af, en schikt ze dan netjes op een Schotel; wordende de jonge Hert-blaadjes mede gegeten.

Van de Ramelassen kan men ook, in heel dunne schyven gesneden zynde, een Salaad bereiden met Boom-Olie, Azyn, goed Limoen-sap, wat Peper, Zout, en Zuiker, ook Zieppels zoo men wil, die zyne Liefhebbers heeft: Of men eet ze dus gesneden zynde onder Concommer-Salaad vermengt.

§. 11. Van het Zaad der Radyzen of Ramelassen kan men een Mostert bereiden, op die wyze als we hier voren by het Mostert-kruid aangewezen hebben.

§. 12. Men legt de onrype, nog niet te hard geworden zynde, Zaad-houwen, ook in Azyn, als de Augurkjes, met wat Zout, heele Nagels, Foelie, en Peper, dat geen onsmakelyke Toe-spyze geeft by Gebraads, enz.

§. 13. Voorts zo zyn de Radyzen en Ramelatzen, geen ongezont Eten, maar worden nuttig na de Maaltyd gegeten, dewyl ze de Koking bevorderen en de rouwe Sappen in de Maag verteeren; dog de lange en ronde Radyzen zyn aangenamer te Eeten als de zwarte Ramelatzen, gelyk we reeds aangemerkt hebben; maar het enige ongemak dat men van alle heeft, is, dat ze oprispingen veroorzaken.

De Ramelatzen, of ook de Radysen, in dunne schyven gesneden, 'er wat Zuiker tusschen gestrooit, vervolgens het Sap, dat, na enigen tyt gestaan te hebben, daar van komt, is een deftig middel voor de Hoest, rauwe Keel, en Naarborstigheid.

BESCHRYVING
VAN DE
RAKETTE.

Namen.

§. 1. DIt Kruid-gewas wort genoemt in 't *Nederduitsch*, Rakette. *Latynsch*, Eruca latifolia. *Hoogduitsch*, Rauke, Rokette, Weiszer Garten-Senff. *Fransch*, Roquette. *Engelsch*, Ro-Ket. *Deensch*, Huid-Sennep. *Zweedsch*, Roketta.

Zoorten.

§. 2. Daar zyn verscheiden zoorten van, waar van de volgende hier te melden zyn; als,

1. DE TAMME OF TUIN-RAKETTE.

Eruca latifolia alba. *C. B. Pin.* 98. *Tournef. Inst.* 226. *Boerh. J. A.* 2. 15.

Eruca major sativa annua, flore albo striato. *J. Bauh.* 2. 859.

Eruca sativa. *Dodon. Lob.*

Sisymbrium foliis pinnatifidis, laciniis exterioribus majoribus caule hirsuto. *Linn. H. Cliff.* 337. *Roj. Prodr.* 341.

Brassica foliis lyratis, caule hirsuto, siliquis glabris. *Linn. H. Ups.* 190. *Mat. med.* 330.

2. DE WILDE RAKETTE.

Eruca sylvestris major lutea, caule aspero. *C. B. Pin.* 98. *Tournef. Inst.* 226. *Boerh. J. A.* 2. 15.

Eruca tenuifolia perennis flore luteo. *J. Bauh.* 2. 861.

Eruca sylvestris. *Dodon. Lob.*

Brassica foliis lyratis, caule hirsuto, siliquis retrorsum hispidis. *Linn. Hort. Ups.* 191.

3. DE WILDE KRUIPENDE RAKETTE.

Eruca palustris & Nasturtii folio, siliqua oblonga. *C. B. Pin.* 98.

Sisymbrium palustre repens, folio Nasturtii. *Tournef. Inst.* 226. *Boerh. J. A.* 216.

Eruca palustris minor. *Tab.*

Sisymbrium foliis pinnatis, foliolis lanceolatis serratis. *Linn. H. Cliff.* 336. *Roj. Prodr.* 341.

Groei-plaats.

§. De eerste zoort word in de Tuinen gekweekt, en waar dezelve natuurlyk voortkomt, is ons onbekent, misschien in de *Lavant;* maar de tweede groeit in *Neder-* en *Hoog duitschland*, *Frankryk*, en elders in het wild, op zandige plaatzen, naast de Wegen, enz. Deze verschilt weinig van de tamme zoort, dan in de Bloemen, die geel, maar van de tamme wit, of wit met zwart- of blauw-agtige strepen gestreept zyn. Het zyn beide eenparige Planten, hoewel ook 's Winters overblyven kunnen, als ze laat gezaait worden, inzor-

 derheid

derheid de wilde zoort, dewyl ze dan niet voor het volgende Jaar in Zaad schieten. Daar is een verandering van de tamme zoort welke fyner gesnippelde Bladen heeft, en zomtyts uit het Zaad voortkomt.

De Derde Zoort groeit in *Neder-* en *Hoog-duitschland*, enz., op grasige plaatzen, en elders in onbebouwde vogtige gronden: Dezelve heeft kleine Bladen die na de Tuin-kerse gelyken, sterk voortkruipende Wortels, en geele Bloemtjes; zynde een der ongemakkelykste onkruiden dat bezwaarlyk uit te roeijen is, als het eens in vogte Tuinen komt, gelyk my de ondervinding geleert heeft, en weshalven ik het hier hoofdzakelyk aanmerke, dewyl ze niet gecultiveert word.

Grond en Stand-plaats.

§. 4. De Rakette bemint een goede, losze, liefst zandagtige en drooge grond, en een open plaats.

Cultuur.

§. 5. De vermeerdering geschied door het Zaad, het welk in de Maart en Augustus, op Bedden, niet al te digt, gezaait word. Vermeerdert haar ook jaarlyks van zelfs, door het uitgevallen Zaad, daar ze eens gezaait is: Dog de tweede of wilde zoort word zelden gecultiveert, schoon zy het wel waardig is.

Huishoudelyk Gebruik.

§. 6. Het Keuken-gebruik bestaat meest alleen daar in, om de jonge tedere Bladen als een Toe-kruid by de Salaad te eeten, dewyl dezelve, warm van aard zynde, de koude des Sallaads wat temperen, daar en boven de Maag versterken en Appetyt verwekken.

§. 7. Het Zaad kan dienen, dewyl het scherp is, om daar van Mostert te maken; dog het Zaad, gelyk ook de Bladen, van de wilde zoort, zyn veel scherper als die van de tamme, en derhalven hier toe beter.

BESCHRYVING
VAN DE
RAPEN.

Namen.

§. 1. DIt bekent Keuken-gewas word genoemt in 't *Nederduitsch*, Rape, Knolle. *Latynsch*, Rapa, Rapum. *Hoogduitsch*, Ruben. *Fransch*, Rave. *Engelsch*, Turneps. *Deensch*, Rosve. *Zweedsch*, Rosva.

By de Kruid-kenners word dezelve genoemt,

Rapa sativa rotunda, & oblonga. *Tournef. Inst.* 228. *Boerh. J. A.* 2. 12. *C. B. Pin.* 89. 90.

Rapum sativum rotundum, & oblongum. *J. Bauh.* 2. 838.

Rapum vulgare, & oblongius. *Dodon.*

Rapum

Rapum majus orbiculatum ſeu turbinatum; & Rapa tereti rotunda oblongaque radice. *Lob.*

Brasſica radice caulefcente orbiculari depresſa carnoſa. *Linn. H. Cliff.* 339. *Hort. Upſ.*, 190. *Mat. med.* 329.

Zoorten.

§. 2. Hier van vind men weder de volgende zoorten of liever veranderingen.

1. De gemene witte Rape.

2. De vroege witte Rape, *May-Rape* genoemt.

3. De lange witte Rape.

4. De geele Rape.

De eerſt zoort is plat-agtig rond.

De tweede zoort verſchilt niet van de voorgaande, dan dat ze nog meer en veel plat-agtiger rond is; dog zynde ook wat zagter en water-agtiger van Vleeſch.

De derde zoort verſchilt van de eerſte daar in, dat ze zomtyts min of meer langwerpig rond is.

De vierde zoort is meeſt rond, en geel-agtig van binnen en buiten.

Groei-plaats.

§. 3. Aangaande de natuurlyke Groei-plaats der Rapen, daar groeit een wilde zoort van Rapen in zommige gewesten van *Hoog-duitſchland*, *Bohemen*, *Florencien*, en elders, die geen of maar kleine knollige Wortels voortbrengt, waar[uit de tamme zeer mogelyk door de Cultuure verandert voortgekomen zyn.

Grond en Stand-plaats.

§. 4. De Rapen begeeren een goede, losze, wat vogte, tamelyk vette, maar geen verſch bemeſte grond, want in deze worden ze wormig en bitter, daar en boven zo worden ze veel ſmakelyker in een goede zand- als kley-agtige grond: Zynde inzonderheid die heel geurig, welke op de Akkers, tot Winter-rapen, gebouwt worden na dat de vroege Veld-vrugten daar van inge-oogſt zyn, en die men gewoonlyk *Stoppel-Rapen* noemt; weshalven men ze ook weinig in de Moes-Tuinen teelt, ten zy tot vroege Zomer-Rapen: Voorts beminnen ze een opene zonnige plaats, en veel vogt.

Cultuur.

§. 5. De Rapen worden alleen van Zaad voortgeteelt, dat men tot vroege Zomer-Rapen in de maand Maart zaait zoo ras maar de Vorſt uit de grond, en dezelve handelbaar is: Hier toe dient beſt de tweede zoort of May-rape, om dat die voor andere vroeg aankomt, voornamentlyk in losſe Gronden, gelyk men dezelve inzonderheid in Holland jaarlyks heel vroeg, dikwyls reeds in de May, bequaam voor de Keuken heeft, dat hier in Friesland en elders zoo vroeg niet gelukken wil; voorts kan men de zaaijing van tyd tot tyd vervolgen. De Winter-Rapen worden gezaait geduurende de Maanden Junius en Julius, van 't later gezaai komt by ons zelden iets goeds, ten ware met heel goede Najaren.

Men moet dezelve niet al te dik zaaijen als men wil dat ze groot zullen worden, inzonderheid de laat gezaaide, of men verdunt dezelve door 't wieden, zodanig dat ze op 9 à 12 duimen tusſchen wytte te ſtaan komen; dewyl men dog, weegens de kleinheid van het Zaad, de bequame distantie by 't zaaijen zoo wel niet ramen kan, en het altyd met diergelyke Moes-zaden beter is wat te dik te zaaijen als te dun, want in 't eerſte geval kan men het qualyke verhelpen door middel van uitwieding, maar in het tweede geval, te dun gezaait hebbende, is de ſchade die daar uit voorkomt veeltyds niet te herſtellen, dewyl de zaaityd van dat Jaar meeſt doorgaans als dan verlopen is. Om de Rapen groot te doen worden, inzonderheid de Winter-Rapen, zoo is het ook dienſtig dat men haare Bladen, als ze byna vol wasſen zyn, neder trapt, of met een rol nederrolt; dit doet de Wortels meer aangroeijen.

In het Najaar teegen de aankomende Vorſt worden de

Winter-Rapen uitgegraven, en na dat de Bladen 'er afgeſneden zyn, met de Kruinen, om niet te ſpruiten, worden ze in de Kelder zonder in Zand te leggen bewaart, of in een Kuil, gelyk by de Artiſchokken gezegt is, tot 't Winter-gebruik.

Zaad-winning.

§. 6. Het Zaad word gewonnen van de mooiſte Rapen die men over de Winter bewaart en in 't volgende Voorjaar in de grond herplant heeft, op dezelfde wyze als hier voren van de Ramelasſen gezegt is; egter met dat onderſcheid, dat men de Zaad-Planten moet uittrekken zoo ras de Peulen beginnen te ſplyten, en dat men dezelve op een doek moet leggen te drogen, anders zoude het Zaad verlooren gaan. En dewyl zommige kleine Vogels het ryp wordend Zaad zeer aandoen, zoo moet men daar tegen waken, of als dan Netten over het Zaad heen ſpannen, dat wel het beſte middel is. Het Zaad kan 2 à 3 Jaaren goed blyven.

§. 7. De jonge Rape-planten zyn ook, gelyk de Kool, en Radys, enz., zeer onderhevig aan de Aard-vloo, waar door dikwyls geheele Bedden vernielt worden, inzonderheid in 't Voorjaar by droogte; hier tegen weet ik geen ander middel als dezelve dagelyks 's morgens en 's avonds wel te bevogtigen, op die wyze als by het Lepel-kruid aangewezen is, waar door men dit ongemak meeſtentyds te boven komt, indien van niet, kan men de zaaijing op 't nieuw hervatten, als de Jaarstyd het toelaat, in hope van beter gelukking.

Huishoudelyk Gebruik.

§. 8. Betreffende het Keuken-gebruik der Rapen: Men ſtooft dezelve, na dat ze geſchilt en geſnippelt of in ſtukjes, zoo als men begeert, geſneden zyn, met Boter, Zout, een weinig Peper, Note-Muscaat, en wat Zuiker. Of men kookt ze by Rund-, Lam- of Schaap-Vleeſch, het zy kort af of met lang nat in Pottagie: Zynde de geele Rapen het ſmakelykſt, inzonderheid die in goede Zand-gronden gegroeit zyn: Ook zyn de Rapen een gezond en voetzaam Eeten; te weten, als ze wel gaar zyn, anders veroozaken ze Winden; ze dienen inzonderheid voor de Hypochondriake en zwaarmoedige Menſchen, en die met het Graveel gequelt zyn: Het nat van gekookte Rapen met genoegzaam Zuiker gemengt, is een zeer goed middel voor ſchorre Borſt, of rouwe Keel, en Hoeſt, uit Verkoutheid onſtaande. Het zelve nat, zonder Zuiker, is ook dienſtig voor de koude in de Handen en Voeten, en de Barſten die daar door ontſtaan, men waſcht dezelve tot dien einde daar met dikwyls warm: of men legt 'er een onder de aſch gebraden Raap daar op, welke middels ook dienſtig zyn voor de Branding, Jigt, Podagra; enz., daar op gelegt, of met het afziedzel gewasſchen wordende.

§. 9. Voorts ſtaat van de Rapen nog aan te merken, dat dezelve niet alleen dienſtig en van gebruik zyn voor het Menſchelyke Ligchaam, gelyk gemeld is, maar dezelve dienen ook tot voedzel en vetmaking van het Vee, namelyk, Koeijen, Osſen, Schapen en Geiten, inzonderheid in zodanige Landen daar de Weiden en het daar uit voortkomende Hooi ſchaars is, zynde een goed voedzel voor de gemelde Beeſten, en waar van de Koeijen, enz., goede en veel Melk geven. Men zaait de Rapen tot dit gebruik gewoonlyk op de Stoppel-Landen van vroege *Gerſt*, in de Maand Julius; de grond tot dien einde voorts na de In-oogſting der Gerſt omploegende en fyn eggende; en als de Rapen te dik ſtaan, het welk de groot-wording belet, zo kan men dezelve, als ze 4 à 5 Bladen verkregen hebben, over-eggen met een zware Egge, in plaats van wieden, waar door veele Planten vernielt, en dus de Rapen niet alleen verdunt worden, maar ook het onkruid vernielt word; want het ondoenlyk of ten minſten te koſtbaar zyn zoude grote Akkers te doen wieden.

De Rapen moeten, wel van de Aarde gewasſchen zynde, tot het voedzel voor het Vee, worden klein geſtoten, het welk

welk geschied door middel van een zoort van Spaa, in een Trog of Vat: Edog als men veel Rapen voor een meenigte van Vee te breeken heeft, bedient men zig van een eenvoudige Machine, welke zeer geryflyk hier toe is, en die men in *Chomels Huishoudelyk Woordenboek* afgebeeld vind.

§. 10. Als het te doen is om de Beesten, het zy Koeijen, Osfen, of Schapen, Vet te maken, zo moet men onder de klein gestoten Rapen wat Haver mengen, en haar dit voeder altyd op een ordentelyke tyt geven, als, 's Morgens vroeg, 's Middags en 's Avonds laat; haar tusschen beiden de tyt met Hooi eeten te laten toebrengen; niets bevordert meer de vetmaking als een ordentelyke tyt in het voeder geven te houden, mits haar niet te weinig gevende. Wil men de kosten doen om Haver of Gerst te doen grof malen, hier van Brood te bakken, en zulks, in stukjes gesneden zynde, of ook zonder tot Brood gebakken, onder de gestampte Rapen te mengen, zo zal de vetmaking nog schielyker en beter gelukken; waar by ook nog aan te merken, dat het veel beter is, dat men haar dit Mengzel, met wat warm water toegemaakt, warm geeft, of ten minsten eenmaal 's Daags warm, en dat men de Beesten wel warm koestert en schoon houd.

§. 11. In de Nederlanden, Frankryk, en elders, word een zoort van (*wilde*) *Rapen* of *Kool*, gewoonlyk *Raap-* of *Kool-zaad* genoemt, veel geteelt, niet om de Rapen tot Spyze, maar om uit het Zaad een Olie te persen tot branding in de Lampen. Dit Zaad word gewoonlyk in Augustus of September, in wel geploegt en ge-egt Bouw-land gezaait; en zulks kan geschieden op Akkers waar van het vroege Graan inge-oogst is, mits dat de grond sterk of vet genoeg zy: In het volgende Jaar schiet dit Gewas in het Zaad, het welk als dan, ryp geworden zynde, op het Veld, na dat het afgemaait en wat bedroogt is, op een heldere drooge dag, op groote Zeil-doeken (om weinig te verliezen) uitgedorst, vervolgens door middel van een zogenaamde Koornwinde (zynde een zoort van Wan, waar mede het Kaf door de wind van een Rad uit het Zaad gedreven word en van een zeer geestige uitvindig is) van het Kaf gezuivert, en daar na in Zakken of Tonnen gedaan word, tot dat het zelve aan de Koopman verkogt, of verders aan de Olie-Molen tot Olie-slaging overgelevert word.

De hier van uitgeperste Olie dient niet alleen tot Lampbranding, gelyk we gezegt hebben, maar ook zelfs tot Spysze bereiding, inzonderheid tot Panne-, Olie-, en andere Koeken, die geheel niet onsmakelyk nog ongezond zyn, maar de groenigheid, bitterheid, of rauwigheid der Olie moet eerst weggenomen worden, het welk geschied door middel van de Olie in een Pan te kooken met een of eenige Zieppels en een stuk Roggen-brood, dewelke alle groenigheid of bitterheid wegnemen; deze Olie, waar in Olie-koeken gebakken of gekookt zyn, is inzonderheid heel zoet: En schoon deze Olie tot geen gebruik voor vermogende Menschen in dezen opzigte verstrekt, zo is ze nogtans van veel nut voor particuliere en gemene Menschen, inzonderheid als de Boter duur is, gelyk in de Winter veeltyts gebeurt. Ik heb somtyts Pannekoeken gegeten, met wel toebereide *Raap-olie* gebakken zynde, die in der waarheid wel smaakten.

De na de perzing overgeblevene zogenaamde Olie-koeken, zyn zeer dienstig voor het Vee, inzonderheid voor de Koeijen, waar van ze veel en goede Melk geven: Men laat dezelve in wat warm Water weken en geeft ze haar, het zy alleen of met klein gestoten Rapen, of grof gemalen Haver, of Gerst, enz., gemengt, in plaats van Haver, Brood, enz.

De gemelde Raap-olie heeft daar en boven ook nog zyne nuttigheid in de Genees-kunde; het zelve is zeer verzagtende en kan met veel baat dienen in de Buik-krimpingen en

Colyk, men neemt tot dien einde een Romertje vol met wat goede Jenever-water, of zo genaamde *Ceulsche Jenever*, dat is Jenever, of Koorn-Brandewyn, die met veel Jenever-Besſen overgehaalt is, die men zeer weinig opregt vind! Neemt anders voor de gemelde ongemakken, het Snuitzel van een Waſch- of Olie-keers met het gemelde geeſtige en goed bereide Water; gy zult 'er groote baat by vinden.

BESCHRYVING
VAN DE
RAPEN-KERVEL.

Namen.

§. 1. DIt Gewas word genoemt in 't *Nederduitſch*, Rapen-Kervel. Knol-kervel. *Latynſch*, Cicutaria bulboſa. Myrrhis bulboſa *Hoogduitſch*, Ruben-Kerffel. Napen-oder MyrrhenKerffel. Köpken-Salaad.

By de nieuwſte Botanici heeft het zelve deeze namen.

Cicutaria bulboſa. *C. B. Pin.* 161.

Myrrhis tuberoſa nodoſa coniophyllon. *Tournef. Inſt.* 315.

Myrrhis annua, ſemine ſtriato lævi tuberoſa, nodoſa conyophyllon. *Boerh. J. A.* 1. 69.

Cicutaria pannonica. *Clieſ. Pan. & Hiſt.*

Chærophyllum radice turbinata carnoſa. *Linn. H. Cliff.* 102. *Roj. Prodr.* 112.

Chærophyllum folliis ſupra decompoſitis, caulinis articulis lævibus: ſuperné incraſſatis. *Linn. Hort. Upſ.* 64.

Groei-plaats.

§. 2. Dit gewas, dat naar de Spaanſe Kervel gelykt, groeit natuurlyk in *Hongaryen*, *Ooſtenryk*, *Zwitzerland*, *Elzas*, en elders meer; zynde een tweejarig Gewas.

Grond- en Stand-plaats.

§. 3. Bemint een goede loſſe, vette, liefſt zandagtige grond, en een open plaats.

Cultuur.

§. 4. Word van 't Zaad aangequeekt, het welk in 't Voorjaar op Bedden niet al te digt gezaait word, men kan ze ook in de maand Julius of 't begin van Auguſtus zaaijen, op een warme voordeelige plaats.

Tegen de Winter kan men van de vroege gezaaide uit de grond neemen, om dezelve in huis in 't Zand te bewaren, voor het Winter-gebruik; de overige laat men in de grond ſtaan.

Zaad-winning.

§. 5. Het Zaad word gewonnen van de Planten die in 't tweede Jaar doorſchieten, op die manier als men andere dergelyke Zaaden wint: het zelve duurt 2 à 3 Jaren.

Huis-

Huishoudelyk Gebruik.

§. 6. Aangaande 't Keuken-gebruik: Men ftooft de Wortels op die wyze als Rapen, het zy alleen of by allerley Vleefch, en jonge Hoenders, enz.

Ook eet men het wit gemaakte Kruid met de Wortels, in 't Voorjaar als Salaad, gelyk Seldery of Raponce, met Boom-Olie, Azyn, enz.; het wit maken gefchied zoo als we van de Spaanfche Kervel hier voren gezegt hebben: zynde op allerley wyze toebereid een fmakelyk Eeten, dog is hier te Lande niet of weinig bekend en in gebruik.

BESCHRYVING VAN DE RAPONCE.

Namen.

§. 1. Dit Gewas, dat een zoort van Klokjes-bloemen is, word genoemt in 't *Nederduitfch*, Raponce. Rapunfel. *Latynfch*, Rapunculus esculentus. *Hoogduitfch*, Rapuntzel. Rubenover. Wurtzel-Rapuncel. *Franfch*, Raiponce. *Engelfch*, Rapunce. *Deenfch*, Rapuntzel. *Zweedfch*, Rot-Rapuntzel.

By de Botaniften voert het de volgende naamen:

Rapunculus esculentus. *C. B. Pin.* 92.

Campanula radice esculenta flore cæruleo. *Tournef. Inft.* 108. *Boerh. J. A.* 1. 248.

Rapunculus vulgaris campanulatus. *J. Bauh.* 2. 796.

Rapunculus. *Dodon.*

Rapuntium parvum. *Lob.*

Campanula foliis radicalibus Lanceolato-ovalibus, caule ramo fissimo patulo. *Linn. H. Cliff.* 65. *Roj. Prodr.* 246.

Campanula foliis undatis, radicalibus lanceolato-ovalibus, panicula coarctata. *Linn. H. Upf.* 40.

Groei-plaats.

§. 2. Het zelve groeit in *Hoogduitfchland*, *Zwitzerland*, *Frankryk*, *Engeland*, enz. op zandige plaatzen, naaft de Akkers, Heggen en elders.

Grond en Stand-plaats.

§. 3. Bemint een goede losfe, liefft zandige en wat vogte grond, en een opene of ook wat fchaduwagtige plaats.

Cultuur.

§. 4. Word van het Zaad aangequeekt, het welk in de maand Maart of April, ook wel in Augufty of in het begin van September op Bedden niet te digt nog te diep gezaait word; of als de opgekomen Planten te digt ftaan, verdunt men dezelve op 2 à 3 duimen diftantie; moetende vervolgens met wieden wel onderhouden worden.

Zaad-winning.

§. 5. Het Zaad word gewonnen van de Planten die in 't volgende Jaar doorfchieten. Dit Zaad is zeer klein, en mogelyk het kleinfte van alle Zaden; weshalven men by het

 zaaijen

zaaijen oplettend zyn moet om het niet te dik te ſtroijen: Het zelve duurt maar 1 à 2 Jaaren.

Huishoudelyk Gebruik.

§. 6. In de Keuken worden de Wortels van dit gewas, het zy alleen, dog meeſt met de jonge Bladen, in 't Na- of hoofdzakelyk in het Voorjaar gebruikt om daar van met Boom-olie, Azyn, enz. een Salaad te bereiden, die heel aangenaam en vervrisſchend, ook gezond is. Men ſtooft de Wortels ook wel by Vleeſch: Dog men vind die hier te Lande weinig in de Tuinen.

BESCHRYVING VAN DE ROSEMARYN.

Namen.

§. 1. DIt zeer welruikend Heeſteragtig Gewas word genoemt in 't *Nederduitſch*, Roſemaryn. Roſemaryn-boom. *Latynſch*, Roſemarinus. *Hoogduitſch*, Roſzmarin. *Franſch*, Rosmarin. *Engelſch*, Roſemary. *Deenſch*, Rosmarin. *Zweedſch*, Rosmarin.

Zoorten.

§. 2. Daar zyn twee Hooft-veranderingen van, die by de Botanici genoemt worden als volgt:

1. SMALBLADIGE ROSEMARYN.

Rosmarinus hortenſis, anguſtiore folio. *C. B. Pin.* 217. *Tournef. Inſt.* 195. *Boerh. J. A.* 180.

Rosmarinus coronarius fruticoſus, ſive nobilior, anguſtiore folio. *J. Bauh.* 2. 25.

Rosmarinum coronarium. *Dodon. Lob.*

Rosmarinus. *Linn. H. Cliff.* 14. *H. Upſ.* 11. *Mat. med.* 16. *Roj. Prodr.* 310.

2. BREED-BLADIGE ROSEMARYN.

Roſmarinus ſpontaneus latiore folio. *C. B. Pin.* 217.

Roſmarinus coronarius fructicoſus ignobilior. *J. Bauh.* 2. 25.

Deze twede zoort verſchilt van de eerſte alleen maar daar in, dat ze wat breder Bladen heeft, zynde egter ook wat minder ſterk van Reuk.

Daar zyn ook nog twee veranderingen van, als met *verzilverde* of wit-bonte Bladen, en met *vergulde* of geel-bonte Bladen, waar van de eerſte fraaijer op het oog is als de tweede: Edog dezelve behoren in de Bloem-tuin, waar van hier na.

Groei-plaats.

§. 3. De Roſemaryn groeit natuurlyk in de warme Landen, als in *Provence*, *Languedocq*, *Italien*, *Spanjen*, *Griekenland*, *Palæſtina*, enz., op bergagtige en andere boſchagtige plaatzen.

Grond

Grond en Stand-plaats.

§. 4. Dezelve bemint een goede, losze, vette, liefst zandagtige Aarde, en een opene, warme, zonnige plaats.

Cultuur.

§. 5. Deszelfs vermeerdering geschied door Steeking der jonge eenjarige Takjes, welke in het begin van May, nà dat de benedenste Blaadjes op 2 à 3 Duimen voorzigtig zonder scheuring, weggenomen zyn, op een Bed op 6 à 7 Duimen distantie 2 à 3 Duimen diep gestoken worden, vervolgens beschaduwt men dezelve eenige tyd voor de sterkste Zon, door middel van Riet-Matten of iets anders daar voor te maken, en men bevogtigt ze by droog weêr behoorlyk, zo zullen ze niet manqueeren te groeijen, en tegen de Herfst mooije jonge Boomtjes te worden; die men als dan, omtrent St. Michiel, met een kluit Aarde uitgraaft en in Potten of Kassen plant, om ze in Huis te overwinteren, kunnende men verscheide by malkander in een grote Pot of Kas planten.

Men kan ze ook gemakkelyk door Inlegging kweken, waar toe men een oude Struik neemt die benedenwaarts veel Takken heeft, invoegen dat men dezelve rondom gemakkelyk in de grond buigen en Inleggen kan.

Ook kan men ze door het Zaad voortkweken, dat men uit de warme Landen verkregen heeft, dewyl het by ons niet ryp word, het welk men in de Maand May op een warme zonnige plaats zaait, dog beter in Potten of Bakjes, die men in een koude Bak onder Glazen zet; edog de jonge Boomtjes zyn veel tederder, als die, welke men uit Stek voortzet, en staan de eerste winter-koude bezwaarlyk door, maar versterven doorgaans, wat voorzorge men ook gebruikt, gelyk my de ondervinding zelfs verscheidemalen geleert heeft; zo dat men zig in deze Landen gewoonlyk by het Steeken of Inleggen houd, te meer dewyl men ze daar door gemakkelyk voortzetten kan.

Men moet de Rosemaryn 's Winters op een lugtige plaats zetten, daar het egter niet in vriest, nog ook daar het door vuur-stoking te warm is; want als ze niet lugtig staat, en zodanig dat men by zagt winter-weêr niet lugten kan, of als ze te veel vuur-warmte ontfangt, gaat ze doorgaans zwart worden en versterven.

Men plant dezelve by ons gewoonlyk jaarlyks omtrent May uit de Potten in de grond, op Bedden of elders in Reyen, op 2 à 3 Voeten distantie, naar dat de Boomtjes groot zyn; en vervolgens in het Na-jaar, tegen St. Michiel, weder in Potten, met Aarde om de Wortels, om ze, gelyk gezegt is, in Huis te overwinteren: Edog men heeft niet te haasten, om ze vroeg binnen te brengen, dewyl ze een ligte Vorst kunnen uitstaan en daar door zelfs harder worden; dus kan men ze ook vroeg in het Voor-jaar weder buiten in de open Lugt zetten. Men kan ze ook wel het gehele Jaar door in Potten of Kassen houden, zo men wil, maar dan moet men zorgvuldig op het begieten paszen, op dat ze niet verdrogen. In het Voor-jaar besnoeit of kort men ook de Takken, en fatzoeneert de Boomtjes naar begeeren; wordende de grootste jonge afgesneden Takjes dan gebruikt tot Steeking.

Wanneer de Rosemaryn in de Zomer sterk bloeit, moet men niet verzuimen de Bloeizel by tyds af te plukken, want anders word de Boom door de sterke bloei zeer verzwakt; en welke Bloemen men zorgvuldig droogt en bewaart voor het gebruik, als hier na volgt.

Huishoudelyk Gebruik.

§. 6. Aangaande het Keuken-gebruik van de Rosemaryn: Dezelve word, te weten de Bladen, zo wel groen als gedroogt, hooftzakelyk gebruikt om een geur en aangename smaak aan deze en gene Zauzen, Zoppen, Vleesch, enz., te geven: Zynde voorts een heel gezond Kruid, dat inzonderheid zeer dienstig is voor de gebreken des Hoofts, der Herzenen,

zenen, Zenuwen, en Moeder; en word derhalven met veel baat gebruikt, voor Pyn en Draaijing des Hoofts, Zinkingen, Vlauwtens, verzwakte Memorie, Opftyging der Moeder, Vryfter-Ziekte, Witte Vloed, enz. Men gebruikt tot dien einde het Aftrekzel of Afziedzel van het Kruid, of het zelve gepoeijert, of ook de Conferf daar van, of van de Bloemen, als men die hebben kan, welke kragtiger zyn als de Bladen; Wordende de Conferv gemaakt op dezelfde wyze, als we te voren van de Bernagie-Bloemen gezegt hebben.

§. 7. Uit deze Bloemen (in de Apotheken *Flores Anthos* genoemt) word ook met Geeft van Wyn, het bekende, vermaarde, en inzonderheid by de Vrouwtjes hooggeagte *Eau de la Reine* of *Koninginne van Ongarien Water* gedeftilleerd, dat in de voornoemde gebreken en meer andere, zo wel in- als uitwendig gebruikt, zeer dienftig is, als men het maar opregt en kragtig genoeg bekomen kan, want 'er veel bedrog met gefchied, invoegen dat men zulks zelden opregt of kragtig genoeg verkrygt.

De Dames en jonge Juffrouwen kunnen het volgende *Cosmetifche* of *Blanket-water* met voordeel gebruiken om haar aangezigt blank en fchoon te houden:

℞. *Witte Lelie-* of *Bone-bloeizel-water*, 8 Lepelvol. *Eau de la Reine*, 1 Lepelvol. *Tinctuur van Canneel*, eenige Druppels.

Mengt dit onder malkander, en gebruikt het tot wasfchen.

Wil men op ftaande voet een voortreffelyk *Eau de la Reine* maken, zo neemt gedeftilleert geeftig water van Rofemaryn, of anders maar befte witte Wyn-geeft, mengt hier in eenige druppels Olie van Rofemaryn en van Canneel, het zal heerlyk wezen in het gebruik.

§. 8. Voorts zo hebben we by de *Melisfe* hier voren een Water leeren diftelleeren, dat de *Eau de la Reine* niet alleen in reuk, deugt, en kragt evenaart, maar zelfs overtreft. Men zoude het *Eau de la Reine* ook hier te Lande kunnen bereiden, maar, behalven dat men geen genoegzame hoeveelheid van Rofemaryn-bloemen, als het voornaamfte Ingredient zynde, by ons heeft, zo zyn die Bloemen ook in deze noordlyke Landen zo kragtig niet als in de warmer Landen.

BESCHRYVING VAN DE RYNVARE.

Namen.

§. 1. DIt Kruid-gewas word genoemt in 't *Nederduitfch*, Rynvare, Wurm-kruid. *Latynfch*, Tanacetum. *Hoogduitfch*, Reinfohrn, Wurm-kraut. *Franfch*, Tanaifie. *Engelfch*, Tanfey. *Deenfch*, Rege-Farn, Orme-urt. *Zweedfch*, Renfana.

De Botaniften noemen dit Kruid als volgt:

Tanacetum vulgare luteum. *C. B. Pin.* 132. *Tournef. Inft.* 461. *Boerh. J. A.* 1. 124.

Tanacetum vulgare flora luteo. *J. Bauh.* 3. 31.

Tanacetum. *Dodon.*

Tanacetum Millefolii foliis, &c. *Lob.*

Tanacetum

Tanacetum foliis pinnatis, pinnis prinna tifidis incisis ferratis. *Linn. H. Cliff.* 398. *Flor. suec.* 666. *Mat. med.* 381. *Roj. Prodr.* 155.

Groei-plaats.

§. 2. Het zelve groeit in *Neder-* en *Hoog-duitschland, Frankryk*, enz., in de vogte Wegen, aan de kanten van de Akkers, Heggen en Bosschen, en elders op onbebouwde, zandige en vogtige plaatzen.

Daar is een verandering met aartige gekrulde Bladen, welke in het byzonder uit liefhebbery, in de Hoven onderhouden word, en in kragten met de gemene overeenkomt. Ook is 'er een kleine welruikende zoort.

Grond en Stand-plaats.

§. 3. De *Rynvaar* begeert een goede, losze, liefst wat zandige en vogte grond, en een opene stand-plaats.

Cultuur.

§. 4. Dezelve word voortgekweekt door Scheuring in de gewoonlyke Plant-tyt in het Voor-jaar, en op 12 à 14 Duimen distantie geplant: Kan ook wel door het Zaad geschieden, zo men wil; het welk in het Voor-jaar gezaait word.

Huishoudelyk Gebruik.

§. 5. Haar gebruik is alleen tot Genees-middelen: Dezelve is Hooft- en Maag-versterkende, Wind- en Zweetdryvende, en Worm-dodende, heel dienstig voor de uitteerende Koorts (*Cachexia*), anderdaagsche Koorts, Geel- en Water-zugt, Moeder-ziektens, verstopte Stonden, Winden, en Wormen: Men gebruikt het Aftrekzel of het Afziedzel daar van, of ook het Sap.

Zie hier een Middel het welk ik van twee Menschen heb zien gebruiken, voor de uitteerende Koorts (Cachexia), en waar door die volkomen herstelt wierden.

℞. *Rynvaren. Alzem. Duive-kervel*, van elks een handvol.

Doet dit, klein gesneden zynde, in een nieuwe Aarden Pot, en giet 'er twee Mingelen, min of meer, goed zuiver Bier op; toegedekt zynde, bestrykt de Dekzel rondom met een Deeg van Roggen-meel met geklopt wit van Eijers gemengt, wel digt, en laat de Pot op een Vuur, of beter in een Bakkers-oven een Uur lang wel koken; daar na koud geworden zynde, giet men het Nat door een Doek: Hier van drinkt den Lyder 's daags 2 à 3 glaasjes vol; maar daar by moet een goede Etens-regel in agt genomen, en geen zuur nog veel zout gebruikt worden: Dit middel is NB. ingelyks zeer dienstig voor de Geel- en Water-zugt, anderdaagsche Koorts, en veel meer andere Quin-ziektens die uit ongesteltheid des Bloeds en der Maag voortkomen.

§. 6. De jonge tedere Bladen van de Rynvaar worden in het Voor-jaar ook wel in Panne- en andere Koeken gebakken, welke heel gezond en aangenaam zyn voor de Maag.



BESCHRYVING
VAN DE
SALIE.

Namen.

§. 1. DIt welruikend Kruid-gewas word genoemt in 't *Nederduitsch*, Salie, Saly. *Latynsch*, Salvia. *Hoogduitsch*, Salbey. *Fransch*, Sauge. *Engelsch*, Sage. *Deensch*, Salvie. *Zweedsch*, Salvia.

Zoorten.

§. 2. Daar zyn verscheide veranderingen van de Salie, maar die hier in de Moes-Tuin voornamentlyk behoren, zyn de volgende twee:

1. DE GROTE of GEMENE SALIE.

Salvia major. *C. B. Pin.* 237. *J. Bauh.* 2. 304. *Tournef. Inst.* 180. *Boerh. J. A.* 1. 166. *Dodon.*

Salvia nigra. *C. B. Pin.* 237.

Salvia major Scabrior Dioscoridis. *Lob.*

Salvia foliis lanceolato-ovatis integris crenulatis, floribus spicatis, calycibus acutis. *Linn. H. Cliff.* 12. *Hort. Ups.* 10. *Mat. med.* 13. *Roj. Prodr.* 307.

2. DE KLEINE of EDELE SALIE.

Salvia minor aurita & non aurita. *C. B. Pin.* 237. *Tournef. Inst.* 180. *Boerh J. A.* 1. 166.

Salvia minor altera. *C. B. Pin.* 237.

Salvia minor auriculata. *J. Bauh.* 2. 305.

Salvia minor. *Lob.*

Van de groote zoort is 'er een die heel groote Bladen en Bloemen heeft: Daar zyn ook, behalven nog veel meer andere, 3 à 4 fraaije bonte zoorten van; dog hier van zullen we op een andere tyt in onze Bloem-Tuin spreken.

Groei-plaats.

§. 3. De Salie groeit natuurlyk in *Provence*, *Languedocq*, *Italien*, *Spanjen*, enz.

Grond en Stand-plaats.

§. 4. Dezelve bemint een goede, losze, vette grond, en een open of ook wat schaduwagtige plaats.

Cultuur.

§. 5. Word door Scheuring of Steking in het Voor-jaar ligtelyk vermeerdert, als mede door het Zaad, het welk men in de Maand April zaait, en de jonge Planten daar na verplant op 12 à 14 Duimen distantie, of ook tot Boordzel, aan de kanten van Bedden en Rabatten.

In de Zomer snyd men de Bladen gewoonlyk af, eer ze begint te bloeijen, om dezelve te drogen, tot het Winter-gebruik.

Zaad-winning.

§. 6. Het Zaad word ligtelyk gewonnen van de jaarlyks opschietende Planten, dat in het Na-jaar ryp word, als wanneer men de Zaad-stengen met het Zaad afsnyd, verder legt te drogen, en dan uitklopt, schoonmaakt, en vervolgens op een drooge plaats bewaart, by andere Moes-Zaden. Het zelve kan 2 à 3 Jaren duuren.

Huis-

Huishoudelyk Gebruik.

§. 7. De Salie word in de Keuken, zo wel groen als droog, gebruikt by deze en gene Zauzen, Ragous, enz., om 'er een goede geur aan te geven; gevende in het byzonder ook een goede ſmaak aan gekookte groene of geele Erſten, en aan gezoden of gebraden Aal, enz.

Voorts word de Salie voor zeer gezond gehouden, en, als Medicynen gebruikt wordende, inzonderheid zeer dienſtig om de Maag, Herzenen, en Zenuwen te verſterken; en de gebreken weg te nemen die door de zwakheid van die deelen ontſtaan, als kwade Koking der Maag, Winden, Buikpyn, Beving der Leden, Draaijing des Hoofts, Zinkingen, vogtige verkoutheid, waterige of winderige Oppoeſting der Huid, enz. Men pryſt ze in het byzonder zeer voor zwakke, kwynende Menſchen, voornamentlyk die koud van natuur of zwak van ouderdom zyn: Men gebruikt ze tot dien einde als Thee getrokken, met Zuiker; of op goede Wyn getrokken; of ook in zoete Melk gekookt en met Zuiker zoet gemaakt, waar by men wat Canneel voegen kan. Welke *Salie-Melk* voor dezen, alvorens de *Thee*, *Coffy*, en *Chokolade*, by ons bekent wierden, veel in gebruik was om in plaats van die vreemde Dranken, 's Morgens of 's Avonds, te drinken, gelyk als nog wel geſchied, maar zoo veel niet meer, ſchoon het voor een even zoo ſmakelyke en goede drank, zoo niet beter, van vele Doctoren gehouden word.

Men maakt uit de Salie-bloemen ook een Conſerv, op die wyze, zo als van de Bernagie-bloemen hier voren gezegt is, die ook in de voorgemelde gebreken met nut kan gebruikt worden.

Waar by nog aan te merken ſtaat, dat de *kleine* of *Edele Salie* in alle gebruiken de kragtigſte is.

Uitwendig zyn de groene Salie-bladen zeer dienſtig om de Tanden en het Tand-vleeſch te zuiveren, als men dezelve dagelyks daar mede wryft.

§. 8. Dat de Ouden reeds de Salie voor zeer gezond moeten gehouden hebben, blykt uit de vermaarde SCHOLA SALERNITANA, welke zig over de deugd der Salie Cap. LX. aldus laat hooren:

Cur moriatur Homo, cui Salvia creſcit in Horto.

Het welk een ervaren Poëet, een myner Vrienden in Nederduitſche Verzen verkleed heeft, aldus.

Zeg waarom hy niet eeuwig leeft,
Die in zyn Tuin de Salie heeft?

Of dus:

Zeg waarom hem de Dood verraſt,
In welkers Tuin de Salie waſt?

Maar, waar op met grote reden geantwoord word.

Contra vim mortis non eſt Medicamen in Hortis.

Dat is:

Om dat ter weering van de Dood,
Geen Tuin ooit Medicyn aanbood.

Hoe het ook zy, de Salie is een zeer deftig Kruid in veelerley ziektens, waar van ik zelfs door ondervinding ſpreken kan.

BESCHRYVING
VAN DE
SALSIFIE.

Namen.

§. 1. Dit Wortel-gewas word genoemt in 't *Nederduitsch*, Salsifie, Salsify, Artifie, Haverwortel. *Latynsch*, Tragopogum. *Hoogduitsch*, Haber-wurtzel. *Fransch*, Salsifix. *Engelsch*, Salsify. *Deensch*, Salsify. *Zweedsch*, Solse-fy.

Zoorten.

§. 2. Daar zyn twee zoorten van die in de Moes-Tuinen gecultiveert worden, als:

1. ITALIAANSCHE SALSIFIE.

Tragopogon purpureo-cæruleum, Porri folio, quod Artifi vulgo. *C. B. Pin.* 274. *Tournef. Inst.* 477. *Boerh. J. A.* 1. 90.

Tragopogon flore purpureo. *J. Bauh.* 2. 1058.

Tragopogon. *Dodon. Lob.*

Tragopogon calycibus corollæ radio longioribus, foliis integris acuminatis strictis, pedunculis superné in crasfatis. *Linn. Hort. Upf.* 243.

2. DE DUITSCHE SALSIFIE, of *Bocksbaard.*

Tragopogon pratense luteum majus. *C. B. Pin.* 274. *Tournef. Inst.* 477. *Boerh. J. A.* 1. 90.

Tragopogon flore luteo. *J. Bauh.* 2. 1058. *Dodon.*

Tragopogon luteum. *Lob.*

Tragopogon calycibus florem superantibus. *Linn. H. Cliff.* 382. *Flor. suec.* 648. *Mat. med.* 372. *Roj. Prodr.* 119. foliis integris acuminatis.

Groei-plaats.

§. 3. De eerste zoort, die purper blauwe Bloemen voortbrengt, groeit in *Ongaryen*, *Italien*, *Provence*, *Languedoc*, enz. op grazige Plaatzen.

De tweede groeit in *Neder-* en *Hoog-duitschland*, *Frankryk*, *Engeland*, enz., dezelve verschilt weinig van de vorige dan dat ze geele Bloemen draagt: dog word in de Moes-Tuinen weinig of nooit gecultiveert maar inzonderheid de voorgaande, schoon ze het wegens de goede smaak en deugt der Wortel even zoo wel waardig was: hoe wel de voorgaande ook zelden by de Warmoeziers of Groente-bouwer hier te Lande gevonden word. Men noemt dezelve *Haver-wortels* wegens haare smalle Bladen die wel eenigzints naar de Bladen van Haver gelyken.

Grond en Stand-plaats.

§. 4. De Salsifie bemind een goede losse, vette, diep geaarde, liefst zandagtige grond, een opene zonnige plaats, en tamelyk veel vogt.

Cultuur.

§. 5. Dezelve word voortgeteelt door 't Zaad, het welk in de Maart of April op Bedden gezaait word; men moet ze niet al te digt zaaijen, of daar na by 't wieden verdunnen

nen op 4 à 5 duimen diſtantie, want anders blyven de Wortels dun; om die reeden moet ook 't wieden op zyn tyd niet verzuimt worden, gelyk met allerlei gewasſen behoord te geſchieden als men wat goeds verwagten wil.

Tegen de Winter graaft men de Wortels uit de grond, om dezelve, na dat de kruin 'er afgeſneden is, in Huis in 't Zand te bewaren, tot 't Winter gebruik; hoe wel ze anders ook de Winter-koude kunnen doorſtaan, als men 'er een gedeelte wil buiten ſtaan laten.

Zaad-winning.

§. 6. Het Zaad word gewonnen van die welke men buiten heeft ſtaan laten, of die men in 't Voorjaar weer buiten geplant heeft, op 6 à 8 duimen diſtantie; als het Zaad begint ryp te worden heeft men alle dagen aanſlag om het zelve van tyd tot tyd te vergaderen zoo ras het ryp is, want anders vliegt het wegens zyn hairige of wollige Baard, met de minſte Wind weg en verdwynt; derhalven als men ziet dat zig hier en daar een Zaad-hooft wat opent, zoo neemt men het Zaad van boven 'er uit, en verzamelt het dus van dag tot dag, het welk men vervolgens van het wollige zuivert ende bewaart; zynde dit Zaad byna wel het moeijelykſte te vergaderen van alle, en indien men het zelve met de ſtelen wilde afſnyden eer het nog heel ryp was, ende drogen gelyk men wel met andere Zaden doen kan, dan zoude het niet volkomen worden tot de zaaijing.

Huishoudelyk Gebruik.

§. 7. Nu nog iets van het Keuken-gebruik dezer Wortels: Men ſtooft dezelve, na dat afgeſchrapt en in lange ſtukjes of ſchyven geſneden zyn, met goed Vleeſchnat, Boter, wat Muscaat, Foelie en Zout, kort af: Of men kookt ze met Lam-, Schaap-, Kalf-, of Rund-vleeſch, of met Hoenders, Endvogels, enz. het zy kort af of in Sop. Men eet ze ook, week gekookt zynde, als Salaad, met Boom-olie, Azyn, of goed Limoen-ſap, Peper en Zout, of warm met een zuur gebonden Boter-zausje, zynde op allerlei wyze toebereid een aangename en zeer gezonde Spyze, die zelfs een zieke wel eeten durf.

BESCHRYVING
VAN DE
SCHARLEY.

Namen.

§. 1. Dit Kruid-gewas word genoemt, in 't *Nederduitſch*, Scharley. Scharley-kruid. *Latynſch*, Horminum. Sclarea. *Hoogduitſch*, Scharley. *Franſch*, Toute bonne. *Engelſch*, Sclary. Clarey. *Deenſch*, Skarleye. *Zweedſch*, Skarleya.

Daar zyn verſcheide zoorten van, maar die zoort welke in de Moeſtuinen plaats heeft, word van de Botaniſten genoemt:

Horminum Sclarea dictum. *C. B. Pin.* 238.

Sclarea. *Tournef. Inſt.* 179. *Boerh. J. A.* 1. 163.

Gallitrichum ſativum. *J. Bauh.* 3. 309.

Orvala. *Dodon.*
Scarlea. *Lob.*
Salvia foliis oblongo-cordatis, ferrato-crenatis, floralibus calyce longioribus. *Linn. H. Cliff.* 12. *Roj. Prodr.* 309.
Salvia foliis rugofis oblongo-cordatis ferratis: floralibus calyce longioribus. *Linn. H. Upf.* 10. *Mat. med.* 15.

Groei-plaats.

§. 2. Deze Scharley groeit natuurlyk in *Syriën*, dog men vind ze nu ook van zelfs in het wild groeijen in *Languedocq* en elders in Europa.

Grond en Stand-plaats

§. 3. Dezelve bemint een goede, losze, vette grond, en een opene of ook wat fchaduwagtige warme plaats.

Cultuur.

§. 4. Haare vermeerdering gefchied door Scheuring zo wel als door het Zaad te zaaijen, beide in de Maart of April. Men plant ze op Bedden op 1 Voet diftantie; dezelve vervolgens behoorlyk door wieding fchoon houdende.

Zaadwinning.

§. 5. Het Zaad word ligtelyk gewonnen in het Na-jaar zo ras het ryp is. Het zelve duurt eenige Jaaren.

Huishoudelyk gebruik.

§. 6. Het gebruik van dit Kruid in de Huishouding is weinig; zommige bakken het zelve, fyn gefcherft zynde, in Eijer-, Panne-, en andere Koeken om de fmaak die het daar aan geeft, welke heel aangenaam is. Men doet deze Bladen ook wel in de Wyn, aan dewelke ze de fmaak als Mufcadelle Wyn geven, en de kragt om vrolyk te maken, dog wat veel gedronken, verwekt haaft dronkenfchap, en daar na zware Hooft-pyn: Dryvende voorts dit Kruid zeer fterk der Vrouwen Stonden.

BESCHRYVING
VAN HET
SCORDIUM.

Namen.

§. 1. DIt Kruid word genoemt in 't *Nederduitfch*, Scordium, Waterlook. *Latynfch*, Scordium. *Hoogduitfch*, Wasfer-Bathenig, Lachen-Knoblauch. *Franfch*, Scordium, Chamorraz, Germandreé d'eau. *Engelfch*, Scordium, Wild Germander. *Deenfch*, Skordium. *Zweedfch*, Skordium.

Van de Botaniften word het zelve genoemt:
Scordium. *Dodon. C. B. Pin.* 247. *J. Bauh.* 2. 295. *Boerh. J. A.* 1. 183.
Chamædris paluftris canefcens, Scordium officinarum. *Tournef. Inft.* 205.
Scordium, Trixago paluftris. *Lob.*
Teucrium foliis ovato-lanceolatis ferratis fesfilibus, floribus

fæpius

ſæpius binis. *Linn. H. Cliff.* 302. *Flor. ſuec.* 476. *Mat. med.* 289. *Roj. Prodr.* 306.

Groei-plaats.

§. 2. Het zelve groeit in *Neder-* en *Hoogduitſchland*, *Frankryk*, enz., in vogtige Wegen en op andere graſige vogtige of broekagtige plaatzen. Het heeft de naam van Look verkregen om dat het, als het wat gewreven word, een reuk van zig geeft als Look.

Grond- en Stand-plaats.

§. 3. Bemint een goede, losze, vogtige grond, en liefſt wat lommer-agtige ſtandplaats.

Cultuur.

§. 4. Word door Scheuring in de gewone Plant-tyd in het Voor-jaar vermeerdert en op 12 à 14 Duimen afſtand geplant.

Huishoudelyk Gebruik.

§. 5. Dit Medicinaal-gewas is Hart- en Maag-verſterkend, Zweet-dryvend, en Wond-helend; en word zeer geprezen voor quaadaartige en beſmettelyke Koortzen, en Peſt, zo wel om te preſerveeren als te genezen; insgelyks om de Kinder-pokken en Mazelen wel te doen uitkomen. Men gebruikt het Kruid getrokken als Thee, of het Afziedzel daar van in Water. Tot een Preſervatyf voor Peſt en andere beſmettelyke Ziektens, maakt men een zeer nuttige Azyn, door middel van dit Kruid en Wyn-ruit met een weinig Campher op beſte Wyn- of andere Azyn te laten trekken, waar van men alle Morgens en voor het uit den Huis gaan 2 à 3 Lepels vol neemt, en de Pols, Neus, en Slapen daar mede wel waſcht.

Men maakt ook een Conſerv van dit Kruid, welke heel dienſtig is voor Naarborſtigheid en andere Borſt-kwalen, dezelve zuivert de Borſt van Etter-agtige Fluimen: In plaats van de Conſerv kan men ook het Poeijer van het gedroogde Kruid, met Honig gemengt, gebruiken.

Uitwendig zuivert het Afkookzel of het Sap de vuile Gezweeren en Wonden, en bewaart de Wonden voor het koude Vuur. Een Pap van dit Kruid op de Podagreuſe Leden gelegt, ſtilt de pynen.

BESCHRYVING
VAN DE
SCORZENEERE.

Namen.

§. 1. Dit Wortel-gewas word genoemt in 't *Nederduitſch*, Scorzoneere, Scorzoneer-wortel, Adders-kruid. *Latynſch*, Scorzonera. *Hoogduitſch*, Schorſonere., Schorſoneer-wurtzel. *Franſch*, Salſifix d'Eſpagne, Scorzonere. *Engelſch*, Scorzoneer. *Deenſch*, Skorſoneer-Röt, Kopatte. *Zweedſch*, Skorſoneer-Rot.

Zoorten.

Daar zyn veele zoorten van dit Gewas, maar die in de Moes-Tuinen gebouwt worden, zyn de volgende twee:

1. DE SPAANSCHE SCORSENEERE.

Scorzonera latifolio finuata. *C. B. Pin.* 275. *Tournef. Inst.* 476. *Boerh. J. A.* 1. 89.

Tragopogon hifpanicum five Efcorzonera aut Scorzonera. *J. Bauh.* 2. 1060.

Scorzonera. *Dodon. Lob.*

Scorzonera caule ramofo, foliis amplexicaulibus undulatis. *Linn. H. Cliff.* 382. *Hort. Upf.* 242. *Roj. Prodr.* 119.

2. DE DUITSCHE SCORZENEERE, *met gezenuwde Bladen*

Scorzonera latifolio humilis nervofa. *C. B. Pin.* 275.

Scorzonera foliis nervofis. *C. B. Pin.* 275. *fortè var. præc.*?

Scorzonera altera. *Lob*?

Scorzonera caule fubnudo unifloro, foliis nervofis planis. *Linn. Flor. fuec.* 647. *Mat. med.* 371. *Act. Stokh.* 1741. *pag.* 203.

Groei-plaats.

§. 3. De eerfte zoort groeit hooftzakelyk in *Spanjen*, dog word ook gevonden in *Languedocq*, *Provence*, en elders in diergelyke warme Geweften.

De tweede groeit in *Hoog-duitschland*, *Bohemen*, *Ongarien*, en elders meer, op grafige bergagtige plaatzen. Men cultiveert hooftzakelyk de eerfte zoort by ons in welgeftelde Moes-Tuinen, fchoon de tweede niet minder van fmaak en deugt is; verfchillende van de eerfte voornamelyk daar in dat ze iets kleinder en minder takkig groeit.

Cultuur.

§. 4. De Cultuur van deze twee Wortel-gewasfen komt volkomen overeen met die van de *Salfifie*, hier voren gemeld, want ze verfchillen weinig, zo in gedaante, wezen, en hoedanigheid, van malkander, behalven dat de Wortels van deze van buiten wat zwarter, en in de fmaak bitterder zyn, daar en boven zo duuren deze veele Jaaren na malkander, fchoon ze Zaad gegeven hebben, fpruitende jaarlyks weer op het nieuw uit, dat de Salfifie niet doet, welke maar twee Jaaren duurt. Hoe langer men derhalven de Scorzoneer-wortels in de grond ftaan laat hoe dikker dat ze worden, dog tot fpyze zyn de een- of twee-jarige Wortels de befte, dewyl de oudere te hard worden, maar dewelke egter tot Medicyne kunnen dienen.

Huishoudelyk Gebruik.

§. 5. Aangaande het Keuken-gebruik der Scorzoneer-wortels, dezelve worden ook op dezelfde wyze toebereid en genuttigt als de Salfifie-wortels, maar dewyl ze wat bitterder van aart zyn, zo legt men dezelve, tot het Eeten klaar gemaakt zynde, voor het toebereiden eerft eenige tyt in Water, het welk de bitterheid uittrekt, zo als we van de *Andivie* en van de *Cichorey-wortels* gezegt hebben.

De *Scorzoneer-wortels* worden veel in de Medicynen gebruikt, en inzonderheid geprezen voor vergiftige Adders- of Slangen-beet, waar van ze de naam verkregen heeft, voor kwaadaardige en befmettelyke Koortzen en andere diergelyke Ziektens, tot uitdryving der Kinder-Pokjes, Mazelen, enz. Men gebruikt ze tot dien einde in Decoctie of Afziedzels, dat men met Zuiker verzoeten kan. Ze zyn in het byzonder ook zeer dienftig voor Hypochondriake en zwaarmoedige Menfchen; en worden wegens hare gezontheid ook veel geconfyt, het welk op de volgende wyze gefchieden kan.

§. 6. Neemt van de befte Sorzoneer-wortels, na dat dezelve van buiten gezuivert zyn, zo fpouwt en fnyd ze in lange ftukjes, legt ze daar na een halve of geheele dag lang in verfch Water, kookt ze vervolgens in Water of Wyn, tot dat ze murruw zyn, maakt dan een geclarificeerde Syroop van Zuiker van behoorlyke dikte, namentlyk, tot dat hy fpint, doet hier in de Wortels, na dat gy ze hebt laten verlekken, en laat ze daar mede een reis of twee opwellen, doet ze dan, wat koud geworden zynde, in een Confituur-Pot: Wil men 'er by de laatfte opwelling eenige Kruid-nagels en wat fyn geftoten Caneel, als mede Snippels van Oranje-

Oranje- of Citroen-Schillen 'er by doen, het zal 't niet bederven: Daar moet zo veel Syroop wezen, dat de Wortels daar mede twee vingerbreed overdekt zyn; tot een Pond Wortels zal omtrent ¾ Pond Zuiker genoeg tot de Syroop zyn. Na eenige dagen zal de Syroop van het vogt uit de Wortels wat dunder worden, als dan moet men die afgieten en op het nieuw tot behoorlyke dikte koken, en dan weer op de Wortels gieten: Welke herkoking men zo dikwyls moet hervatten tot dat de Syroop op de Wortels zyn behoorlyke dikte behout, gelyk we ook reeds elders meer by het Confyten van andere dingen aangemerkt hebben.

Men kan deze Wortels ook op dezelfde wyze in gezuiverde Honig Confyten.

§. 7. Wil men van deze Wortels droog Confyt hebben, zo heeft men niets anders te doen, als dezelve eerst nat in Zuiker te Confyten, en vervolgens de Wortels uit de Syroop te nemen, en dezelve hebbende laten verlekken, op een met gepoeijerde Zuiker bestrooit Blik of gladde Plank te leggen, en by een warme Kachel of op een andere warme plaats te drogen, dezelve al te mets omkeerende en met fyne Zuiker overstrooijende, droog zynde, bewaart men dezelve in Doozen tusschen wit Papier, op een droge plaats.

Maar hier by staat nog aan te merken, dat om droog Confyt te maken de Syroop niet zoo dik moet zyn als tot natte Confituuren, om dat de Wortels anders te vetagtig worden en daar door niet wel willen drogen en ook haar klaarheid verliezen: Daarenboven moet men ze wat langer met de Syroop laten koken, om beter daar van doordrongen te worden. Indien men Wortels drogen wil die reeds eenige tyd geconfyt geweest zyn, dat altyd geschieden kan, zoo moet men de Syroop wat met water verdunnen en met de Wortels een weinig opzieden, om de gemelde reeden.

Op dezelfde wyze kan men allerlei andere Wortels en meer andere dingen confyten, als by voorbeeld:

Aland-Wortel. Angelike-Wortel. Calmus-Wortel. Carwey-Wortel. Cichorey-Wortel. Pastinaken. Peper-Wortel. Peterselie-Wortel. Taraxacum. Steelen van Latuw, enz.

§. 8. Men kan 'er ook een Conserv van maken door middel van de weekgekookte Wortels en Poeijer-Zuiker onder malkander te stampen, zoo als by de Alzem en Bernagie gezegt is.

BESCHRYVING
VAN DE
SELDERIE.

Namen.

§. 1. DIt Gewas dat een zoort van groote Peterselie is, word genoemt in 't *Nederduitsch*, Selderie. *Latynsch*, Apium palustre. Apium officinarum. *Hoogduitsch*, Selleri. *Fransch*, Ache & Celeri. *Engelsch*, Seleri. *Deensch*, Seleri. *Zweedsch*, Seleri.

Zoorten.

§. 2. Het zelve word van de Botanici, die zulks in twee veranderingen onderscheiden, genoemt,

1. De WILDE SELDERIE, anders *Juffrouw-merk.*

Apium paluſtre & Apium officinarum. *C. B. Pin.* 154. *Tournef. Inſt* 305. *Boerh. J. A.* 1. 58.

Apium vulgare ingratius. *J. Bauh.* 3. 100.

Eleoſelinum. *Dodon. Lob.*

Apium foliolis caulinis cuneiformibus. *Linn. H. Cliff.* 107. *Flor. ſuec.* 248. *Hort. Upſ.* 67. *Mat. med.* 128. *Roj. Prodr.* 115.

2. TAMME OF ITALIAANSE SELDERIE of *Juffrouw-merk.*

Apium dulce, Celeri Italiorum. *Hort. Reg. Par.*

Selinum ſive Apium dulce. *Parkinſ.*

Groei-plaats.

§. 3. De eerſte zoort groeit in *Neder-* en *Hoog-duitſchland*, *Frankryk*, *Engeland*, en elders, aan de kanten van de Graggen, Sloten, en andere Wateren.

Wat de twede zoort aangaat, zo houden de hedendaagſe Kruid-kenners deze alleen voor een door de Cultuur verbeterde zoort van de voorgaande, ſchoon dezelve, of liever haar gebruik in de Keuken, nog niet zeer lang in Neder- en Hoog-duitſchland bekend geweeſt is; hebbende men het eerſte Zaad uit *Italien* ontfangen, en derhalven gemeent dat het een buitenlands Gewas was; wat hier van zy zal ik nu niet onderzoeken, maar laten zulks aan het oordeel der Heeren Botanici over; zal ondertusſchen nog maar aanmerken, dat men vier veranderingen van de *Selderie* in deeze Landen vind, als:

1. De gemeene of grof bladige *Selderie*
2. De fynbladige *Selderie.*
3. De *Knol-Selderie.*
4. De roode *Knol-Selderie.*

De tweede verſchilt van de eerſte, die ook *Brabandſe Selderie* genoemt word, daarin dat hy in alle deelen niet zo groot groeit, en ook meer en fyner Zyd-ſpruitzels maakt.

De derde verſchilt van de tweede daarin dat ze dikker knolagtige Wortels heeft, die veeltyds dikker als een vuiſt kunnen worden.

Het verſchil tuſſchen de vierde zoort en de voorige derde is, dat ze roode of roodagtige Wortels verkrygt, dog deze aart ligtelyk uit en verandert in de derde zoort. De tweede zoort word by veele het meeſt geagt, hoe wel men in deze Provincie van Vriesland de eerſte zoort 't meeſt bouwt, om dat een Struik daar van meer tot het gebruik uitlevert als een van de overige zoorten, en ook ſmakelyker geagt word; dog de grond kan ook veel toebrengen aan de gemelde fyn- of grof-bladigheid.

Grond en Stand-plaats.

§. 4. De Selderie bemint een goede losſe, vette, liefſt wat lyvige, en wat vogte grond, en een opene warme plaats.

Cultuur.

§. 5. Dezelve word van 't Zaad voortgeteelt, het welk in 't laatſt van April of begin van May op een warme ter zonne gelegen plaats duntjes gezaait word; kunnende men zig in 't zaaijen, wegens de kleinheid van 't Zaad ligtelyk bedriegen, om 't te dik te zaaijen, het welk ſlenterige onbequame Planten veroorzaakt; dog het welk verholpen kan worden door verdunning der jonge Planten.

Men zaait dezelve ook wel, om vroeg in de Zomer te hebben, in de Maart op een niet al te warme Broei-bak onder glazen, of anders maar op een warme plaats, teegen een Staket, enz., met een Glas-raam 'er overheen, en rondom digt, dog de vroeg gezaaide ſchiet 's Zomers ligtelyk in 't Zaad. En vermits dit Zaad lang in de grond legt eer het opkomt (wel 3 à 4 weeken), zoo kan men het zelve een week à twee voor de zaaijing in vogt Zand zetten te meuken, gelyk van 't Peterſelie-Zaad gezegt is.

Wanneer nu de jonge Planten een Vinger of wat meer lang geworden zyn, verplant men dezelve op Bedden in

diepe Greppels, die 2 à 3 Voeten van malkander dwars over het Bed, of in het lang, gemaakt zyn, dog over dwars is beter, op een groote Voet afſtand in deze Greppels. Wil men van de fyne zoort 2 of 3 Planten by malkander Planten, gelyk zommige doen, uit oogmerk om meer Spruitzels te bekomen, en dus van de grond meer te profyteeren, zulks kan geſchieden, maar van de overige, inzonderheid van de Knol-Seldery, moet men niet meer als één Plant op zig zelfs planten, om dat de eerſte zoort veel grooter en uitgebreider of ſtruikiger groeit, en de Knol-Selderie anders geen groote Wortels maakt.

By het verplanten kort men de Bladen als mede de Wortelpunt wat af, waar door beter groei vatten, en indien de verplanting by of na een zagte Regen kan geſchieden, zal de groeivatting zo veel te zekerder zyn; gelyk dit in de planting en verplanting van allerley andere Kruid-gewasſen medeplaats heeft: Maar als de Plant-tyt het niet toelaat de Regen af te wagten, zoo moet men zekerlyk de verplante Planten door beſproeijing vogtig houden tot dat ze in 't gewas zyn, inzonderheid by ſterke droogte; als de Planten vervolgens groot en meeſt volwasſen zyn, zoo aard men dezelve van weerzyden en rondom hoog aan, waar door de groene Bladen wit en mals tot het gebruik worden, maar alvorens men ze aanaard is het dienſtig en nodig de Bladen met een of twee bandjes van Muscoviſche Matten of Wilge Teenen losjes by malkander te binden, waar by men agt ſlaan moet, om geen Bladen te kneuzen, het welk anders gelegentheid geeft tot rotting. Dog men aard de Selderie niet alle te gelyk aan, maar van tyd tot tyd, t'elkens zoo veel als men voor een tyd lang tot de Huishouding meent nodig te zyn, want als hy te lang aangeaard ſtaat, is hy het rotten onderhevig, inzonderheid in het warme Saiſoen.

De Selderie kan tamelyk tegen de Winter, dog geen ſtrenge Vorſt verdragen, weshalven dezelve voor de aankomende Vorſt alle hoog moet aangeaard worden, die nog niet aangeaard is, vervolgens dekt men die als het begint te vriezen dik met los Stroo of met lange ſtrooagtige Paarde-Meſt: Welke dekking niet alleen dient om de Selderie te conſerveeren, maar ook om dezelve by Vorſt altyd uit de grond te kunnen krygen, dewyl de Aarde onder de Meſt of het Stroo niet ligt hard bevriezen zal.

Men kan die ook wel tegen de Vorſt uitgraven en in de Kelder diep in Zand of in zandagtige Aarde planten, om wit te blyven of te worden; of in een kuil in de Tuin, zo als van de Artiſchokken gezegt is; maar dan is hy het rotten zeer onderheevig, voornamentlyk in de Kelder.

Zaadwinning.

§. 6. Het Zaad word gewonnen van Planten die men over de Winter geconſerveert, en op 1 à 1½ Voet diſtantie geplant heeft, op dezelfde wyze als het Peterſelie-zaad: Dog het vreemde Zaad uit warmer Geweſten, dat men by de Zaad-handelaars te koop vind, word voor beter gehouden als het hierlandſche.

Huishoudelyk gebruik.

§. 7. Het gebruik van de Selderie in de Keuken aangaande: De Wortels, het zy alleen (inzonderheid van de Knol-Seldrie) of met de wit gemaakte Steelen en Bladen, gezuivert en in ſtukjes geſneden zynde, worden geſtooft met goed Vleeſch-nat, Boter, Zout, Muſcaat, en Foelie. Of men kookt ze by Hoenders en allerley verſch Vleeſch; ook in Soepen of in groene of geele Erſten, ſmakende, op allerley wyze bereid, heel aangenaam.

Inzonderheid word dezelve veel gegeten als Salaad met Boom-olie, Azyn, Zout en Peper, het zy alleen of met Andivye, Veld-Salaad, enz., doormengt, wordende tot dien einde de Stelen der Bladen eerſt wat geſpouwden en dan in ſtukjes geſneden. Maar om dezelve cierlyk op te diſchen en de Tafel te vercieren, zo word het geheele Boſch gezuivert, en

de witte Steelen en Bladen fyn gespouwden, vervolgens een tyd lang in koud water gelegt, waar door de Bladen aardig krullen, wordende het Bosch daar na aldus op een Schotel gezet, het zy alleen of met andere Salaad, als Andivie, Veld-Salaad, roode Bete-wortels, enz., rondom. Men kan de Selderie ook eerst wat week kooken en daar na met Boom-olie, Azyn, enz., of met een zuur Boter-zausje, als Salaad Eeten, op welke wyze die niet zo hard te verteeren is als rauw voor een tedere Maag, dewyl hy rauw gegeten wordende, een goede gezonde Maag vereischt.

Op wat wyze de Selderie genuttigt word, hy word zeer geprezen om kragten te geven, inzonderheid aan de zwakke Mannen; dog hy word van zommige Doctoren schadelyk geagt, voor Menschen welkers natuur tot Draaijingen des Hoofts, Geraaktheid, Stuiptrekking en vallende Ziekte overheld.

BESCHRYVING
VAN HET
SEVENGETYEN-KRUID.

Namen.

§. 1. Dit Kruid-gewas word genoemt in 't *Nederduitsch*, Sevengetyen-Kruid. Duitsche Melilote. *Latynsch*, Melilotus. Trifolium odoratum. Lotus hortensis. *Hoogduitsch*, Siebengezeit. *Fransch*, Melilot. *Engelsch*, Garden-Cleaver. *Deensch*, Siu-Tider.

De Botanici noemen dit Kruid:

Melilotus officinarum Germaniæ. *C. B. Pin.* 331. *Tournef. Inst.* 407. *Boerh. J. A.* 2. 29.

Trifolium odoratum sive Melilotus vulgaris flore luteo. *J. Bauh.* 2. 370.

Trifolium odoratum 1 & 2. *Dodon.*

Melilotus germanica. *Lob.*

Trifolium foliis racemosis, leguminibus nudis dispermis, caule erecto. *Linn. H. Cliff.* 376. *Flor. suec.* 619. *Mat. med.* 355. *Roj. Prodr.* 381.

Groei-plaats.

§. 2. Het zelve groeit in *Hoogduitschland*, *Frankryk*, enz., in de Weiden en elders op grasige plaatzen.

Grond en Stand-plaats.

§. 3. Bemint een goede, losze, liefst zandagtige grond en een open zonnige plaats.

Cultuur.

§. 4. Word door het Zaad voortgeteelt, het welk in het Voor-jaar op een Bed gezaait word, en daar het eens gezaait is, komt het jaarlyks door het gevallen Zaad van zelfs overvloedig op.

Zaad-winning.

§. 5. Het Zaad word ligtelyk gewonnen, zo ras als het zelve ryp begint te worden. *Huis-*

Huishoudelyk Gebruik.

§. 6. Dit Kruid is Medicinaal. Het zelve is Wind- en Pis-dryvend en Wond-heelend: De Bloemen met Camille-Bloemen een weinig in Water gekookt en daar van gedronken ſtilt de Pyn der Colyk en de Pyn in het Water maken, en dryft het Water af.

Het Afziedzel van dit Kruid, is ook zeer dienſtig in de Pleuris. Uitwendig is de omſlag daar van (namentlyk in Water gekookt zynde en dan opgelegt) dienſtig om de pynen der Gezwellen te ſtillen, dezelve te verweeken en te doen rypen; als mede voor de Pyn der Aambeijen, en om de Wonden voor Inflammatie te bewaren.

Van de Bloemen word een deftige Wond-olie gemaakt, door middel van dezelve in Boom-olie in de Zon te laten trekken; dezelve is zeer dienſtig voor verſche Wonden, verwrongen Leeden, Gezwellen te verweeken en te doen rypen, en voor de Breuken der jonge Kinders.

BESCHRYVING VAN HET SINNAW.

Namen.

§. 1. Dit Kruid-gewas word genoemt in 't *Nederduitſch*, Sinnaw, onzer Vrouwen Matel. *Latynſch*, Alchimilla, Pes Leonis. *Hoogduitſch*, Sinnauw, Löwenfuſz, Unſer Frauwen Mantel. *Franſch*, Pied de Lion. *Engelſch*, Ladies Mantle. *Deenſch*, Löifefod, Sinaw.

Van de Botaniſten word het zelve genoemt:

Alchimilla vulgaris. *C. B. Pin.* 319. *Tournef. Inſt.* 508. *Boerh. J. A.* 2. 92.

Pes Leonis ſive Alchimilla vulgaris. *J. Bauh.* 2. 598.

Alchimilla. *Dodon. Lob.*

Alchimilla foliis palmatis. *Linn. H. Cliff.* 38. *Flor. ſuec.* 135. *Mat. med.* 54. *Roj. Prodr.* 231.

Groei-plaats.

§. 2. Het zelve groeit in *Neder-* en *Hoog-duitſchland*, *Frankryk*, enz., in de vogtige Weiden, naaſt de Wateren, en elders.

Grond en Stand-plaats.

§. 3. Bemint een goede, losze, liefſt zandagtige en wat vogte grond, en een opene of ook wat ſchaduwagtige plaats.

Cultuur.

§. 4. Word door Scheuring in het Voor-jaar in de Maand Maart of April vermeerdert en op 10 à 12 Duimen afſtand geplant.

Huishoudelyk Gebruik.

§. 5. Het is een Medicinaal Kruid, zynde t'zamentrekkende

de van aard, en een der beste Wond-kruiden, voor in- en uit-wendige Wonden, weshalven het zelve veel in de Wond-dranken gebruikt word.

Het zelve is dienstig om allerley Bloedvloeijingen te stoppen, voor de overvloedige Stonden en witte Vloed der Vrouwen, Bloed-spuwen en Bloed-wateren, roode Loop, enz. Men gebruikt het Afziedzel daar van, in Water of Wyn, of het droge gepoeijerde Kruid, tot één Lood.

BESCHRYVING
VAN HET
SOET-HOUT.

Namen.

§. 1. DIt kruipend Heester-gewas word genoemt, in 't *Nederduitsch*, Soet-hout, Gallisien-hout. *Latynsch*, Glyzirrhiza, Liquiritia. *Hoogduitsch*, Susholtz, Leckrize. *Fransch*, Reglisse. *Engelsch*, Leyneris. *Deensch*, Lackris-Trä. *Zweedsch*, Lakriz.

Zoorten.

§. 2. Hier van zyn voornamentlyk twee zoorten welke tot het gebruik dienen, als

1. HET GEMEEN SOET-HOUT.

Glycyrrhiza siliquosa & Germanica. *C. B. Pin.* 352. *Tournef. Inst.* 389. *Boerh. J. A.* 2. 47.

Glyzyrrhiza radice repente, vulgaris Germanica. *J. Bauh.* 2. 328.

Glyzyrrhiza vulgaris. *Dodon.*

Glyzyrrhiza siliquosa. *Lob.*

Glycyrrhiza leguminibus glabris. *Linn. H. Cliff.* 495. *Mat. med.* 362. *Roj. Prodr.* 386.

2. HET SOET-HOUT MET RUIGE PEULEN.

Glyzyrrhiza capite echinata. *C. B. Pin.* 352.

Glyzyrrhiza Dioscoridis echinata, non repens. *J. Bauh.* 2 327.

Glyzyrrhiza vera Dioscoridis. *Dodon.*

Glyzyrrhiza echinata Dioscoridis. *Lob.*

Glycyrrhiza leguminibus echinatis. *Roj. Prodr.* 386. *Linn. H. Ups.* 230.

Groei-plaats.

§. 3. De eerste zoort groeit hier en daar in *Hoog-duitschland*, inzonderheid veel omtrent *Bamberg* en *Neurenberg*, vorders in *Italien*, *Provence*, *Languedocq*, en veel in *Spanjen*, op bosch- en zandagtige plaatzen.

De tweede zoort groeit in *Apulien*, *Griekenland*, *Tartaryen*, op bergagtige en woeste plaatzen: Dog deze word in deze Landen weinig gevonden.

Grond en Stand-plaats

§. 4. Het Soet-hout groeit in allerley goede, dog liefst in zandagtige gronden, en bemint een opene plaats.

Cultuur.

§. 5. Het zelve word door zyn Wortel-Spruiten ligtelyk ver-

vermeerdert, en dewyl de Wortels zeer ſterk voortlopen, te weten van de eerſte zoort, zo moet men het zelve in een afgelegen hoek van de Tuin planten, wil men niet hebben dat het door zyn voortkruiping hinderlyk worde, want het is bezwaarlyk uit te roeijen.

Huishoudelyk Gebruik.

§. 6. In de Keuken is het Soet-hout, het welk de Wortels zyn van dit Gewas, van geen of weinig gebruik, maar veel tot Medicynen: Men plant het evenwel zomtyts in grote Tuinen, het zy uit Liefhebbery, of om het zelve in de Huishouding tot Medicynen te gebruiken.

Het is zeer dienſtig voor een rauwe Borſt en Keel, Hoeſt, die uit verkoutheid of ſcherpe vogten ontſtaat, Graveel, Brandende- en Druppel-piſſe: Men kookt tot dien einde de Wortels in Water, omtrent een Once voor een Mingel of 2 Pond Water; van dit Afziedzel drinkt men altemets een Glas-vol, maar men moet dit Afziedzel niet lang kooken anders word het te dik en lym-agtig. In de Apotheken maakt men 'er een Extract of Sap, dog inzonderheid Koekjes (*Trochisci*) van, welke in de gemelde ongemakken ook zeer dienſtig zyn en veel gebruikt worden.

§. 7. Als men veel Soet-hout in de Tuin heeft, en men wil het Sap daar van zelf voor de Huishoudinge bereiden, zulks kan geſchieden op de volgende wyze:

Neemt een goed gedeelte Wortels van het Soet-hout, zuivert dezelve wel en doet 'er de draadjes af, vervolgens dezelve in ſtukken geſneden en in een Pan gedaan hebbende, giet 'er een goed gedeelte heet Water op, en laat ze over een zagt Vuur 7 of 8 Uuren lang trekken, daar na perſt het Aftrekzel wel uit. Op de overgeblevene Wortels giet op het nieuw heet Water, en doet als vooren. Giet dan de twee Aftrekzels by malkander en dampt het over een Vuur uit, tot dat het een wat ſtyf Extract of Sap geworden is, en bewaart ten laatſten dit Sap in Potjes, maar op een drooge plaats, anders word het ligt vogtig. Wil men wat Poeijer-Zuiker op het laatſt van de kooking 'er by voegen, zulks is heel dienſtig, dewyl de ſmaak van het Sap alleen niet de aangenaamſte is, ſchoon zoet zynde.

De *Koekjes*, ook *Drop* genoemt, kunnen gemaakt worden als volgt:

Smelt *Gom Dragant* en *Arabiſche Gom* in omtrent een Mingelen of $1\frac{1}{2}$ Pond heet Water, van elks 2 Oncen voor een Pond Sap nemende; tot een ſlym geſmolten zynde, doet het door een Teems en mengt het dan wel met een vierde Pond witte Poeijer-Zuiker, en een Pond van het op de vorige wyze, zonder Zuiker, toebereide Soet-hout Sap, vervolgens laat dit Mengzel op een zagt Vuur uitdampen, tot de dikte van een ſtyf deeg, waar van men als dan Koekjes kan formeeren, van wat gedaante men begeert, die daar na, koud geworden zynde, hard worden.

Daar zyn nog wel meer andere voorſchriften van het maken dezes Saps en Koeken; maar de gemelde is een der beſte.

NB. By de koking en verdikking van dit en allerley andere Sappen, moet men zeer zorgvuldig wezen dat het Sap niet aanbrande, inzonderheid is het meeſte gevaar op het laatſte van de koking als het Sap begint dik te worden; weshalven als dan het Vuur niet al te ſterk moet zyn, en men moet het Sap geduurig omroeren.

BESCHRYVING
VAN DE
SPINAGIE.

Namen.

§. 1. Dit Kruid gewas word genoemt in 't *Nederduitsch*, Spinagie, Spinasie. *Latynsch*, Spinacia, Spinachia. *Hoogduitsch*, Spinath, Binetsch. *Fransch*, Epinars. *Engelsch*, Spinæge. *Deensch*, Spinat. *Zweedsch*, Spinat.

Zoorten.

§. 2. Daar zyn drie zoorten van dit Gewas, als:

1. DE GEMENE SPITS-BLADIGE SPINAGIE, *met scherp Zaad.*

Spinacia vulgaris. *Tournef. Inst.* 533. *Boerh. J. A.* 2. 104.

Lapathum hortense seu Spinacia semine spinoso. *C. B. Pin.* 114.

Spinacia fœmina. *J. Bauh.* 2. 963.

Spinachia. *Dodon.*

Spinacia. *Lob.*

Spinacia fœmina. *Linn. H. Cliff.* 457. *Hort. Ups.* 296. *Mat. med.* 456. *Roj. Prodr.* 221.

2. DE ROND-BLADIGE SPINAGIE, *met glad Zaad.*

Lapathum hortense seu Spinacia semine non spinoso. *C. B. Pin.* 115.

Spinachia semine non pungente, folio majore & rotundiore. *J. Bauh.* 2. 964.

3. DE GROTE ROND-BLADIGE ENGELSCHE SPINAGIE, *met glad Zaad.*

De twede zoort verschilt van de eerste daar in, dat ze wat groter, ronder en geen zoo puntige Bladen ook geen scherp Zaad heeft, gelyk de eerste.

De derde zoort verschilt alleen van de tweede dat ze nog grooter Bladen verkrygt, en derhalven meer geagt is; dog is hier te Lande nog weinig bekend.

Groei-plaats.

§. 3. Waar de Spinagie natuurlyk van zelfs groeit, schynt aan de Botanisten onbekend te zyn, en is my nergens gebleeken.

Grond en Stand-plaats.

§. 4. Dezelve begeert een goede losse vette welgemeste grond, een opene warme plaats, en tamelyk vogt.

Cultuur.

§. 5. Word door het Zaad voortgequeekt, het welke in het Voorjaar op verscheiden tyden matig digt gezaait word, vervolgens zaait men die weer in Augustus en in 't begin van September, voor het Herfst en Winter-gebruik, welke niet doorschiet, en deeze laatste moet wat lugtig gezaait worden. Die in 't Voorjaar gezaait word, schiet haastig op, inzonderheid met warm weêr, weshalven die by tyds moet gebruikt

bruikt worden, en om die reeden ook niet in de Zomer gezaait worden kan. Maar dan kan men Melde zaaijen en in haar plaats gebruiken, welke als dan beter gelukt.

Tot Winter-Spinagie is de rondbladige het dienstigt, om dat die beter tegen de koude kan als de Spits-bladige, hoewel deeze de koude ook wel doorstaat als hy maar op een voor scherpe winden gedekte plaats staat; als meede tusschen wat ruigte. Men zaait derhalven met voordeel Winter-Spinagie en Winter-Kervel lugtig onder malkander. Heeft men dezelve te dik gezaait, zóo kán men zulks ligt verhelpen door middel van dezelve te verdunnen en in de Keuken te brengen, dog het welk by tyds geschieden moet, op dat de overige beeter aangroeijen kan.

In het Voorjaar is men gewoon Spinagie, Kervel, enz. tusschen de Reyen der Erten en Bonen te zaaijen, om dus meer van de grond te profiteeren.

Zaad-winning.

§. 6. Het Zaad word van die Planten welke 's Winters overgebleven zyn ligtelyk gewonnen, het welk beter is als dat van het Voorjaars-gezaai, hoe wel veele ook hier van het Zaad winnen.

Huishoudelyk Gebruik.

§. 7. Aangaande het gebruik der Spinagie in de Keuken; men stooft dezelve, na dat van de Steelen gezuivert en wat klein gesneden is, met Boter, Zout, Muscaat en Foelie, maar weinig nat daarby doende, dewyl die zelfs vogt genoeg van zig geeft: Dog andere koken die eerst in ruim Water half gaar, laten dan 't Water op een gaatje-pan daar van verlekken, en stooven die vervolgens op met Boter, enz. als vooren. Men mengt de Spinagie ook onder andere Moes-kruiden, tot een groen Mengel-moes. Ook maakt men 'er Taarten van. Wordende de Spinagie, op wat wyze toebereid, in 't algemeen voor een aangename Spyze geagt, dewelke ook heel gezond is, en van alle Zieken mag gegeten worden; dienende dezelve inzonderheid voor die geene welke hardlyvig van Natuur zyn.

§. 8. Men kan de Spinagie ook voor de Winter bewaren op de volgende wyze: Neemt gezuiverde Spinagie-Bladen, kookt ze een weinig in Water, daarna uitgeperst zynde, hakt dezelve wat klein, en maakt 'er vervolgens Baltjes van, die men op een warme plaats wel droogt en vervolgens op een drooge plaats in doozen bewaart. Als men hier van in de Winter tyd gebruiken wil, weekt men ze in Water en bereid ze daarna als de groene Spinagie, smakende weinig minder.

BESCHRYVING
VAN HET
(ENGELSCH) STEENBREK.

Namen.

§. 1. DIt eenjarig Kruid-gewas word genoemt in 't *Nederduitsch*, Engelsch Steenbrek. *Latynsch*, Perchepier Anglorum. *Hoogduitsch*, Englisch Steinbrech. *Fransch*, Percepierre des Anglois. *Engelsch*, Perchepier. *Deensch*, Englisk Steenbrecke. *Zweedsch*, Englisk Steenbreka.

By de Kruid-kenners word het zelve genoemt:

Chære-

Chærophyllo non nihil ſimilis. *C. B. Pin.* 152.

Percepier. *Boerh. J. A.* 2. 93.

Alchimilla omnia minima hirſuta, foliis infernè albicantibus. *Moriſ. Hiſt.* 2. 195.

Perchepier Anglorum quibusdam. *J. Bauh.* 3. 74.

Perchepier Anglorum. *Lob.*

Aphanes. *Linn. H. Cliff.* 93. *Flor. ſuec.* 137. *Roj. Prodr.* 231.

Groei-plaats.

§. 2. Het zelve groeit in *Neder-* en *Hoogduitſchland*, *Engeland*, en elders, op zandige Akkers, Heiden, en op andere onbebouwde plaatzen.

Grond- en Stand-plaats.

§. 3. Begeerd een gemene, goede, losze, liefſt zandagtige grond, en een opene plaats.

Cultuur.

§. 4. Word van het Zaad voortgekweekt, het welk in het Voorjaar op een Bedde, niet al te digt, gezaait, en vervolgens de opgekomen planten met wieden onderhouden worden.

Zaad-winning.

§. 5. Het Zaad word ligtelyk gewonnen zo ras men ziet dat het zelve ryp word.

Huishoudelyk Gebruik.

§. 6. Het Keuken-gebruik van dit Kruid is zeer weinig; men gebruikt op zommige plaatzen de Bladen tot Salaad; maar meeſt als een Toe-kruid: Dog is hier te Lande weinig in gebruik.

BESCHRYVING
VAN DE
STEK-RAPE.

Namen.

§. 1. Dit Wortel- of Knol-gewas word genoemt in 't *Nederduitſch*, Stek-Rapen, Franſche Rapen, Paryſche Rapen. *Latynſch*, Napus. *Hoogduitſch*, Steck-Ruben. *Franſch*, Navets. *Engelſch*, Navew-gentle. *Deenſch*, Lange Rofver. *Zweedſch*, Stick-Rofva.

By de Botaniſten word dezelve genoemt:

Napus ſativa. *C. B. Pin.* 95. *Tournef. Inſt.* 229. *Boerh. J. A.* 2. 13.

Napus *Dodon. J. Bauh.* 2. 842.

Bunias ſive Napus. *Lob.*

Braſsica radice cauleſcente fuſiformi. *Linn. H. Cliff.* 339. *Flor. ſuec.* 547. *Hort. Upſ.* 190. *Mat. med.* 328. *Roj. Prodr.* 344.

Groei-plaats.

§. 2. Daar groeit een wilde zoort van Stek-Rapen in zommige Geweſten van *Neder-* en *Hoog-duitſchland*, *Frankryk*, enz., op vogte plaatzen en elders, waar van de tamme zeer

waar-

waarſchynelyk een verandering door de Cultuur is, verſchillende weinig van malkander, als alleen in de dikte der Wortel. De tamme worden veel gebouwt omtrent *Parys*, te *Bobenhauſen* niet ver van *Hanauw*, in *Beyeren* en *Brandenburg*, enz. In Duitſchland zyn dezelve zeer bekend onder de naam van *Deltouwer* en *Budfeldſche Rapen*, dewyl ze daar veel gebouwt worden, vermits ze daar zeer wel tieren en ſmakelyk worden; wordende van die plaatzen wegens haare aangenaamheid wyd en zyd verzonden, gelyk ook van de vorige gemelde en meer andere plaatzen geſchied, zelfs tot in Holland.

Grond en Stand-plaats.

§. 3. Dezelve beminnen een goede, losze, ongemeſte, liefſt wat zandagtige niet al te drooge grond, een opene plaats, en tamelyk vogt; met droog weêr beſlagen ze niet wel, maar worden wormig en onvolmaakt; edog al te nat weêr is haar ook nadeelig.

Deze Rapen hebben daar en boven die eigenſchap dat ze in alle gronden niet wel tieren, of niet ſmakelyk worden, ſchoon dat de grond bekwaam genoeg ſchynt te wezen, weshalven men ze ook aan weinig plaatzen ontmoet. Ik heb ze alhier by Leeuwarden in de Tuin van de VORSTINNE *Weduwe van Oranjen, Princesſe van Hesſen Casſel*, geteelt in kleyagtige grond, die zeer ſmakelyk waren.

Cultuur.

§. 4. Dezelve worden van het Zaad gekweekt, het welk in het Voorjaar op Bedden niet al te digt gezaait worden, of men moet de jonge Planten daar na verdunnen op 2 à 3 Duimen diſtantie. Men zaait ze ook in de Maand Auguſtus, voor het Winter-gebruik; welke meeſtentyd beter voortkomen als die in het Voorjaar gezaait worden, dewyl deze veeltyds van de Aard-vloo en droogte gevaar hebben te lyden.

Tegen de Winter graaft men dezelve uit de grond, en, na dat de Bladen afgeſneden zyn, bewaart men dezelve in de Kelder of op een andere plaats daar het niet vrieſt, gelyk de gemene Rapen. De Voorjaars Stek-Rapen willen verbruikt wezen zo ras ze bekwaam groot zyn, dat meeſtentyds binnen de zes Weeken is, want als ze te oud worden, worden ze ſtokkig en ondeugende.

Zaad-winning.

§. 5. Het Zaad word gewonnen van de Rapen die men de Winter over bewaart en in het volgende Voorjaar in de grond herplant heeft, op dezelfde wyze als dat van de gemene Rapen.

Huishoudelyk Gebruik.

§. 6. Dezelve worden in de Keuken toebereid even zo als de gemene Rapen, maar zyn veel ſmakelyker, en de kleinſte zyn altyd de geurigſte. Zynde voorts ook van dezelfde natuur en nuttigheid, aangaande haar Medicinale kragt, maar fynder van aard.



BESCHRYVING
VAN DE
SUIKER-WORTEL.

Namen.

§. 1. DIt Wortel-gewas word genoemt in 't *Nederduitsch*, Suiker-wortel, Suiker-Peen, Seriljes. *Latynsch*, Sisarum. *Hoogduitsch*, Sucker-Wurtzel, Gierlein. *Fransch*, Chervis. *Engelsch*, Scirrets. *Deensch*, Sukker-Röde. *Zweedsch*, Socker-Rot.

By de Botanisten word dit Gewas genoemt:

Sisarum Germanorum. *C. B. Pin.* 155. *Tournef. Inst.* 309. *Boerh. J. A.* 1. 54.

Sisarum multis. *J. Bauh.* 3. 153.

Sisarum, & Rapunculus hortensis. *Dodon. Lob.*

Sium foliis pinnatis, floralibus ternatis. *Linn. H. Cliff.* 98. *Hort. Ups.* 62. *Roj. Prodr.* 104.

Groei-plaats.

§. 2. Waar de Suiker-wortels van zelfs natuurlyk groeijen, is niet wel bekent, zommige meenen in *China.*

Grond en Stand-plaats.

§. 3. Dezelve beminnen een goede, losze, liefst zandagtige, vette, maar geen nieuw bemeste grond, een open warme plaats, en tamelyk vogt.

Cultuur.

§. 4. Hare vermeerdering kan op twederley wyze geschieden, als, door het Zaad, gelyk de Pastinaken, enz., en door de Spruiten, welke rondom de Kruinen der Wortels groeijen, of door de afgesneden Kruinen zelfs; dog het geschied meest op de laatste wyze, dewyl de Wortels uit het Zaad eerst in het volgende Jaar groot genoeg worden. Het Zaad word in het Voorjaar op Bedden niet al te digt gezaait, en vervolgens met wieden onderhouden. De Spruiten die men van de Wortels afgenomen en afzonderlyk bewaart heeft, worden in dezelfde tyd op Bedden in Reijen op 5 à 6 Duimen distantie en 2 à 3 Duimen diepte geplant.

De Suiker-wortels schieten haastig in het Zaad, maar men moet nooit de Zaad-stengen afsnyden voor dat die verdort zyn, want anders worden de Wortels stokkig en blyven klein, het welk een byzondere eigenschap dezer Wortel is.

Dezelve kunnen onze Winter-koude wel tegenstaan, maar om dat de Muizen dezelve wegens haar zoetigheid zeer beminnen en dikwyls aandoen, en ook om ze 's Winters by Vorst tot het gebruik altyd gereed te hebben, zo graaft men ze gewoonlyk tegen de Winter uit de grond, of altans voor een gedeelte, en men bewaart ze in de Kelder in zand.

Zaad-winning.

§. 5. Het Zaad word ligtelyk gewonnen van de opgeschotene Zaad-stengen; het welk 2 à 3 Jaaren duuren kan.

Huishoudelyk Gebruik.

§. 6. Aangaande haar Keuken-gebruik: Men stooft dezelve

zelve met Boter, en enige Kruideryen; of men kookt ze by Hoenders, Kalf-, Lam-, of Rund-vleesch. Of men kookt ze half week, en bakt ze dan in Boter, na dat men ze in Meel omgekeert heeft. Ze worden ook, week gekookt zynde, met Boom-olie en Azyn, enz., gegeten, als mede in Pasteyen gedaan: Dezelve worden haast week, en zyn zeer zoet en aangenaam van smaak, daar en boven zeer voedzaam, balsamyk en versterkende, dienstig voor allerley verzwakte en ziekelyke Menschen.

BESCHRYVING
VAN DE
SUURING.

Namen.

§. 1. Dit Kruid-gewas word genoemt in 't *Nederduitsch*, Suuring, Surkel. *Latynsch*, Acetosæ. *Hoogduitsch*, Sauerampffer. *Fransch*, Oseille, Surelle, Vinette. *Engelsch*, Sorrel. *Deensch*, Syre. *Zweedsch*, Syra.

Zoorten.

§. 2. Daar zyn vele zoorten van Suuring, waar van hoofdzakelyk 3 of 4 zoorten in de Moes-Tuinen gecultiveert worden, als

1. DE GEMENE OF GROTE VELD-SUURING.

Acetosa protensis. *C. B. Pin.* 114. *Tournef. Inst.* 502. *Boerh. J. A.* 2. 86.

Oxalis vulgaris folio longo. *J. Baub.* 2. 989.

Oxalis. *Dodon. Lob.*

Rumex floribus dioicis, foliis oblongo-sagittatis, fæmina. *Linn. Virid.* 31. *Flor. Lapp.* 130. *H. Cliff.* 139. *Flor. suec.* 295. *Mat. med.* 529. *Roj. Prodr.* 231.

2. DE MOSCOVISCHE SUURING.

Acetosa sterilio Moscovitica. *Boerh. J. A.* 2. 86.

Rumex floribus dioicis, foliis oblongo-sagittatis, Mas. *Linn. & Roj.*

3. DE SPAANSCHE SUURING.

Acetosa montana maxima. *C. B. Pin.* 114.

Oxalis sylvatica maxima. *J. Baub.* 2. 989.

Acetosa hispanica. *Cam. Hort.* 4.

Rumex floribus dioicis, foliis oblongo-sagittatis, Mas. & Fæmina. *Linn. Roj.*

4. DE ROOMSCHE OF FRANSCHE SUURING.

Acetosa rotundifolia hortensis. *C. B. Pin.* 114. *Tournef. Inst.* 502. *Boerh. J. A.* 2. 86.

Oxalis folio rotundiore repens. *J. Baub.* 2. 990.

Oxalis rotundifolia. *Dodon.*

Oxalis sativa franca rotundifolia repens. *Lob.*

Rumex floribus Hermaphroditis, foliis hostatis. *Linn. H. Cliff.* 138. *Hort. Ups.* 89. *Mat. med.* 530. *Roj. Prodr.* 230.

Groei-plaats.

§. 3. De eerste zoort groeit in *Neder-* en *Hoog-duitschland*, *Frankryk*, enz., in de Weiden; en word zelden in de Tuinen geplant, dan by gebrek van de andere.

De tweede zoort verschilt niet van de voorgaande, dan dat ze nooit of zelden bloeit, ten minsten by ons; dezelve word gevonden in *Moscovien*, en by ons het meest in de Moes-Tuinen gecultiveert, om dat ze niet bloeit.

De derde zoort, of *Spaansche Suuring*, is ook een verandering van de voorgaande; daar aan in gedaante gelykende; maar heeft veel groter Bladen, die in een goede vette grond wel tot agtien Duimen lang, en breed naar proportie, kunnen worden; dog men vind ze hier te Lande zelden; en men moet ze niet verwarren met de voorgaande zoort; die in een vette grond ook tamelyk groot worden kan, egter nooit zo groot als de Spaansche, die de beste van alle zoorten is, om zyn grootte. Dezelve groeit in *Hoog-duitschland*, *Zwitzerland*, *Frankryk*, *Spanjen*, enz., op de hooge Bergen.

De vierde zoort heeft korter en rondagtiger Bladen, zynde in de Nederlanden bekend onder de naam van *Fransche Suuring*. Dezelve groeit in *Zwitzerland*, *Savoyen*, *Provence*, *Languedocq*, enz., op steenagtige plaatzen.

Grond en Stand-plaats

§. 4. De Suuring bemind een goede, losze, vette grond, en een opene plaats.

Cultuur.

§. 5. De voortteeling van de drie eerste zoorten geschied door Scheuring in de gewoonlyke plant-tyd, in het Voorjaar, hoewel de eerste en derde zoort ook door het Zaad kunnen voortgezet worden, maar zulks geschied zelden, dewyl de vermeerdering door Scheuring gemakkelyker is. Men plant ze op een Bed, op 10 à 12 Duimen distantie, of hier en daar aan de kanten van Bedden en elders.

De vierde zoort, of *Fransche Suuring*, word meest van het Zaad voortgekweekt, het welk in het Voorjaar, dog inzonderheid in de Maanden Junius, Julius, en Augustus, tot Herfst- en Winter-Suuring, niet al te digt gezaait word; dewyl het Voorjaars gezaai haastig in het Zaad schiet, en dezelve wel tegen de Winter-koude kan, dog dient tegen de sterke Vorst met eenige ruigte tusschen beiden wat beschermt. Zommige houden het Suur van deze zoort zagter en aangenamer als van de andere zoorten.

Zaadwinning.

§. 6. Het Zaad word ligtelyk gewonnen van de opschietende Zaad-stengen, die men, als het Zaad ryp is, afsnyd, en droogt, vervolgens het Zaad uitwryft en bewaart. Het zelve kan 2. à 3 Jaren duuren.

Huishoudelyk gebruik.

§. 7. Dit Kruid word in de Keuken zeer veel gebruikt tot allerley Zauzen by Vleesch en Visch, en de jonge Bladen ook als een Toe-kruid by Salaad. Men stooft de Suuring ook, grof gescherft zynde, op diergelyke wyze als de Spinagie, met Boter, Zout, Foelie, Muscaat, enige schyven Citroen, en Zuiker, zo men wil, het Nat op het laatst wat gebonden makende met Room of het geel van Eijers: Wordende dus alleen opgedischt, of by gekookte Hoenders of Kalf-vleesch, Saucyzen, Fricadillen, enz., gedaan, en een weinig met opgestooft, vervolgens met elkander opgedischt. Men maakt 'er ook Taarten van, enz.

§. 8. De Suuring is een zeer gezond Bloedzuiverend Kruid, en inzonderheid zeer dienstig voor Menschen die van een heet Temperament zyn; want het verkoelt zeer, bedaart de gestende Sappen, en lescht den dorst, weshalven het ook voor die, welke de Koorts hebben, zeer nuttig is. Men kookt het zelve tot dien einde in dun Vleesch-nat, Wey, of Kerne-Melk, en giet het Afkookzel door een Doek, het Sap 'er wel uitdrukkende, waar van men drinkt. De Suuring word ook geprezen als een deftig middel voor de Scorbuit,

buit, inzonderheid voor de heete Scorbuit, dat is, voor Scorbutische Menschen die van een heete natuur zyn. Men nuttigt dezelve tot dien einde dagelyks in de Spyze op allerhande manieren, of men maakt 'er Afkookzels van op de voorgemelde wyze, waar by men met veel nut wat Lepel-bladen voegt; maar het staat aan te merken, dat men de Lepel-bladen niet lang moet kooken, maar op het laatste 'er by voegen, anders vervliegen deszelfs vlugge deelen, waar in de kragt bestaat.

Men kan ook een Conserv van de jonge Bladen maken, door Stamping, op die wyze als by de Bernagie-bloemen aangewezen is. Ziet ook by het Lepel-kruid.

§. 9. De volgende Tinctuur of Essents is ook een kostelyk en secuur Middel voor de gemelde Ziektens. ℞. Uitgeperste en door een fyn Linnen gezygt of gefiltreert Sap van Suuring, giet zulks op een gedeelte zuiver Yzer- of Staal-vylzel, dat men by de Slotemakers en andere Yzer-bewerkers genoegzaam bekomen kan, in een Flesch gedaan zynde, en laat het een tyd lang op een warme plaats trekken; hier van neemt den Lyder dagelyks 15 à 20 Druppels, en houd daar by een goede Etens-Regel.

BESCHRYVING
VAN DE
SUUR-KLAVER.

Namen.

§. 1. Dit Kruid-gewas word genoemt in 't *Nederduitsch*, Suur-Klaver, Klaver-Suuring. *Latynsch*, Acetosella, Alleluya. *Hoogduitsch*, Sauer-klee. *Fransch*, Pain à Coucou, Alleluja. *Engelsch*, Wood-Sorrel. *Deensch*, Gögebröd, Böge-syrer. *Zweedsch*, Giök-mat.

Zoorten.

§. 2. Hier van zyn twee zoorten, als

1. DE GEMENE SUUR-KLAVER.

Oxys flore, albo & subcæruleo. *Tournef. Inst.* 88. *Boerh. J. A.* 1. 319.

Trifolium acetosum. *C. B. Pin.* 330.

Oxys sive Trifolium acidum flore albo. *J. Bauh.* 2. 387.

Trifolium acetosum, *Dodon.*

Oxys quorundam. *Lob.*

Oxalis scapo unifloro, foliis ternatis, radice squamosæ-articulata. *Linn. H. Cliff.* 175. *Flor. suec.* 385. *Mat. med.* 216. *Roj. Prodr.* 458.

2. DE ITALIAANSCHE SUUR-KLAVER.

Oxys lutea. *Tournef. Inst.* 88. *Boerh. J. A.* 1. 319. *J. Bauh.* 2. 388.

Trifolium acetosum corniculatum. *C. B. Pin.* 330.

Oxys flore lutea corniculata repens. *Lob.*
Oxalis pedunculis multifloris, caule ramoso herbaceo. *Linn. H. Cliff.* 178. *Hort. Upf.* 116. *Roj. Prodr.* 458.

Groei-plaats.

§. 3. De eerste zoort groeit in *Neder-* en *Hoog-duitschland*, *Frankryk*, enz. in bosch- en zandagtige plaatzen. Men vint ze ook zomtyds hier of daar in de Tuinen in groote menigte, door het gestrooide Zaad voortgekomen zynde, inzonderheid in Zand-gronden.

De tweede zoort word gevonden in *Italien* en *Sicilien*; en is hier te Lande weinig gezien dan in de Medicyn-Tuinen.

Grond- en Stand-plaats.

§. 4. Dezelve begeerd een gemeene goede, liefst zandagtige grond, en liefst een schaduwagtige plaats.

Cultuur.

§. 5. Word van het Zaad aangequeekt, het welk in het Voorjaar gezaait word, en daar het eens gezaait is, vermeerdert het zig door het gevallen Zaad zodanig, inzonderheid in zandgronden, dat het zelfs tot een Onkruid word, en den Hovenier werk verschaft om uit te wieden; weshalven het niet raadzaam is om het zelve omtrent Bloem- en Moes-Tuinen te zaaijen.

Zaad-winning.

§. 6. Het Zaad moet van tyd tot tyd vergadert worden zoo ras het begint ryp te worden, als men 'er Zaad van winnen wil, want volkomen ryp zynde, barst het Zaad-huis of de Peul op en het Zaad valt 'er uit.

Huishoudelyk Gebruik.

§. 7. Dit Gewas word in de Keuken gebruikt in plaats van de voorgemelde Suuring tot Zauzen en Toe-kruid, hebbende dezelfde zuure smaak dog is fyner van aart, en het zelve kan ook dienen in alle de gebreken waar toe de Suuring nut is, op dezelfde wyze, en is zelfs dienstiger daar toe.

§. 8. Het Sap uit de Bladen is zeer bequaam om daar met Inkt- en andere Vlekken uit het Linnen te maken, waar toe ook dienstig is het Essentiele Zout dat uit dit Kruid getrokken is.

BESCHRYVING
VAN HET
TARAXICUM.

Namen.

§. 1. Dit Kruid-gewas word genoemt in 't *Nederduitsch*, Taraxicum. Paarde-Bloemen. Leuwentand. Papen-kruid. *Latynsch*, Dens Leonis. Taraxicum. *Hoogduitsch*, Löwen-Zahn. Botter-Bloem. Pfaffen-Röhrlein. Pfaffen-blad. *Fransch*, Pisen-lit. Dent de Lion. *Engelsch*, Dant de Lyon. *Deensch*, Löfve-Tunge. Praste-Krohne. *Zweedsch*, Kopis.

Het zelve word by de Kruid-kennaars genoemt,
Dens leonis latiore folio. *C. B. Pin.* 126. *Tournef. Inst.* 468. *Boerh. J. A.* 1. 88.

Hedypnois

Hedypnois five Dens Leonis Fuchfii. *J. Bauh.* 2. 1035.
Dens Leonis. *Dodon. Lob.*
Leontodon calice inferne reflexo. *Linn. Flor. Lapp.* 280. *H. Cliff.* 386. *Flor. fuec.* 627. *Mat. med.* 368. *Roj. Prodr.* 122.

Groei-plaats.

§. 2. Het zelve groeit in *Neder-* en *Hoog-duitfchland*, *Frankryk*, enz. overal in de Tuinen, Velden, Weijen, enz. door het gevallen Zaad, dat zeer klein en ligt, en daarenboven met een zekere wolagtigheid voorzien is, waar door het zelve met de minfte wind wyd en fyd vervoerd word, en dikwyls in de Tuinen met grote menigte voortkomt, en dan tot een grotelyks hinderlyk onkruid verftrekt. Men kan het zelve nogtans met nuttigheid zaaijen op Bedden in de Moes-tuin.

Grond en Stand-plaats.

§. 3. Bemint een goede, losfe, vette, grond, en een open plaats.

Cultuur.

§. 4. Het Zaad word in 't Voorjaar op Bedden niet al te digt gezaait, zodanig dat de Planten op 2 à 3 duimen te ftaan komen, moetende in 't vervolg van het onkruid fchoon gehouden, en in 't bezondere ook zorg gedragen worden, om voorgemelde reeden, dat het Zaad niet ryp worde en verftuive; ten waare het geene dat men winnen wil; weshalven men de Bloemen by tyds moet affnyden, want het Zaad ras voltooid word.

Men kan de jonge Planten ook verplanten, indien men wil, in Reijen op voorgemelde diftantie. Ook kan men in plaats van dit Gewas te zaaijen, in de maand Julius of Augustus de Planten vergaderen die hier en daar overvloedig in 't wild groeijen, en dezelve op een Bed planten, voor het Keuken-gebruik.

Huishoudelyk Gebruik.

§. 5. In de Keuken gebruikt men hoofdzakelyk gedurende het Voorjaar de jonge Bladen en Spruiten die door overdekking van eenige ruigte of aarde, wit en mals geworden zyn, tot Sallaad, met Boom-olie, Azyn, Zout en Peper, of met een zuur Boter-zausje, ook in Soppen; welke Spruiten zommige gemeene Menfchen 's Voorjaars tot verkoping gaan zoeken onder de Heggen, Mol-hopen, en elders. Als men dezelve in de Moes-tuin cultiveert, zoo kan men ze doen wit worden door middel van overdekking met korte droge en daar overheen lange Meft, zoo als van de Cichorey-wortels gezegt is: En het is wel de moeite waardig, dezelve op gemelde wyze te cultiveeren, fchoon zulks weinig gedaan word, om ze by der hand te hebben, dewyl ze zeer gezond en Bloed-zuiverend zyn, komende in kragten veel overeen met de Cichorie-Wortels en Andievie; dezelve is inzonderheid zeer dienftig voor Mildzugtige en zwaarmoedige Menfchen, en voornamelyk die van een heete galagtige Complexie zyn: als meede voor uitteerende Menfchen (Hectici).



BESCHRYVING
VAN DE
THYM.

Namen.

§. 1. Dit Heesteragtige Kruid-gewas word genoemt in 't *Nederduitsch*, Thym, Thymiaan. *Latynsch*, Thymus. *Hoogduitsch*, Thymian, Garten-Quendel, Demuth. Immen-kraut. *Fransch*, Thym. *Engelsch*, Thyme. *Deensch*, Thimian. *Zweedsch*, Thymian.

Zoorten.

§. 2. Hier van worden drie zoorten in de Moes-Tuinen gekweekt, dog hoofdzakelyk maar twee daar van, als de eerste en derde volgende,

1. DE GEMENE THYM, *met smalle en breede Bladen.*

Thymus vulgaris folio tenuiore & latiore. *Tournef. Inst.* 196. *Boerh. J. A.* 1. 155. *C. B. Pin.* 219.

Thymum vulgare rigidius folio cinereo. *J. Bauh.* 3. 263.

Thymum durius. *Dodon. Lob.*

Thymus erectus, foliis ovatis margine reflexis, floribus verticillato-spicatis. *Linn. H. Cliff.* 305. *Hort. Ups.* 160. *Mat. med.* 281. *Roj. Prodr.* 325.

2. DE KANDISCHE THYM, *met dikke Bloei-hoofden.*

Thymus capitatus qui Dioscoridis. *C. B. Pin.* 219. *Tournef. Inst.* 196. *Boerh. J. A.* 1. 155.

Thymum creticum sive Antiquorum. *J. Bauh.* 3. 263.

Thymum cephaloton. *Dodon.*

Thymum. *Lob.*

Satureja floribus spicatis, foliis carinatis punctatis ciliatis. *Linn. Mat. med.* 283.

3. DE WILDE THYM, *Citroen-Quendel* genaamt.

Serpillum foliis citri odore. *Tournef. Inst.* 197. *Boerh. J. A.* 155. *C. B. Pin.* 220. *J. Bauh.* 3. 270.

Thymi Species. *Linn. Roj.*

Groei-plaats.

§. 3. De eerste zoort groeit in *Provence*, *Languedocq*, *Italien*, *Spanjen*, op rouwe berg- en steenagtige plaatzen; en op zommige plaatzen in zodanige menigte by malkander gelyk by ons de Heide.

De twede zoort groeit in *Kandien*, *Griekenland*, enz.

De derde zoort, of *Citroen-Quendel* genoemt, om dat ze een reuk als Citroen heeft, word gevonden in *Hoog-duitschland*, *Oostenryk*, *Ongarien*, *Frankryk*, en elders.

Van de eerste en derde zoort vind men ook een medezoort met fraaije wit-bonte Bladen, die men dikwyls in de Hoven uit Liefhebbery, op dezelfde wyze als de andere, kweekt.

Grond en Stand-plaats.

§. 4. Ze beminnen alle een goede, losze, liefst wat zandagtige grond en een open zonnige plaats.

Cultuur.

Cultuur.

§. 5. De eerste zoort word voortgekweekt door Scheuring of door het Zaad te zaaijen, het welk in het Voorjaar geschied, in de gewoonlyke Zaai- en Plant-tyt, in de Maand Maart of April: Men plant de Scheuten of jonge Planten op 5 à 6 Duimen distantie, of tot boordzel rondom Bedden en elders, gelyk de Palm, alwaar ze 3 à 4 Jaaren kan blyven staan; makende geen onaangenaam gezigt, dewyl ze klein blyft, en als Palm geknipt kan worden, het welk in de May-tyt geschied.

De twede zoort word ook door Scheuring als mede door Inlegging of Steking voortgeteelt; maar deze plant men gewoonlyk in Potten om ze 's Winters in Huis te bewaren, dewyl ze de Winter-koude niet verdragen kan, gelyk de overige gemelde zoorten, en men moet ze des Zomers in de open lugt op een warme plaats plaatzen.

De derde zoort word zeer ligt voortgezet door Scheuring, in de Plant-tyt, en kruipt sterk voort: Men plant ze op Bedden by Bosjes, op 5 à 6 Duimen afstand, of iets wyder.

Van de eerste zoort snyd men in de Zomer gewoonlyk het bovenste weeke Kruid af om te droogen voor het Keuken- of Medicinaal-gebruik.

Zaad-winning.

§. 6. Het Zaad van de eerste zoort word ligtelyk gewonnen van die Planten die men niet afgesneden heeft, zo ras het begint ryp te worden, gelyk van andere diergelyke Planten. Het Zaad van de twede of *Kandische* zoort word hier te Lande niet ryp, ten waare men dezelve in een Bak agter Glazen Cultiveert, gelyk andere vreemde Gewassen uit zodanigen Climaat van daan. Van de derde zoort wint men zelden Zaad, dewyl ze overvloedig door Scheuring kan vermeerdert worden.

Huishoudelyk Gebruik.

§. 7. Dit Kruid, te weten de eerste zoort, is, zo wel groen als gedroogd, van zeer veel gebruik in de Keuken, om aan allerley Zauzen, Zoppen, Vleesch, Worsten, Saucizen, en andere dingen, een aangename geur te geven, is ook niet minder gezond en nuttig in de Medicynen.

De twede zoort, dat voor de opregte Thym der ouden gehouden word, is nog geuriger en kragtiger, dog word wegens zyn tederheid hier te Lande weinig gevonden, dan by de Liefhebbers van vreemde Gewassen.

De derde zoort, of de *Citroen-Quendel*, word meest alleen in de Kruid-wynen gebruikt, om daar aan niet alleen een aangename Citroen-geur te geven, maar die ook zeer dienstig is voor Hooft-pyn, Draaijingen des Hoofts, Verkoudheid, enz.,

§. 8. Ik moet hier nog aanmerken, dat men zig verwonderen kan, waarom de *Honig* die uit *Provence* en *Languedocq* gebragt word, veel geuriger en aangenamer ook gezonder is, als de hier-landsche, alzo men weet dat aldaar zeer veel *Thym*, en andere wel-ruikende en gezonde Kruiden, als *Rozemaryn*, *Lavendel*, enz., in het wild groeijen, uit welkers Bloemen de Byen de Honig vergaderen, die daar uit zekerlyk geuriger en kragtiger word; in plaats dat de Byen hier te Lande den Honig meest uit de *Heide-bloemen* moeten zoeken.

BESCHRYVING
VAN DE
TRIP-MADAM.

Namen.

§. 1. Dit Kruid-gewas word genoemt in 't *Nederduitsch*, Trip-Madam, Trique-Madam, klein Huis-look, of kleine Donderbaard. *Latynsch*, Sedum minus, Vermicularis. *Hoogduitsch*, Trip Madam, klein Hausz-Lauch. *Fransch*, Trique-madame. *Engelsch*, Triq-madam. *Deensch*, Litle Husz-Lög. *Zweedsch*, Trip-Madam.

Dit Gewas, dat een mede-zoort van Huis-look is, word van de Botanici genoemt:

Sedum minus tereti folium album. *C. B. Pin.* 283. *Tournef. Inst.* 262. *Boerh J A* 1. 286.

Sedum minus, folio longiusculo tereti, flore candido. *J. Bauh.* 3. 690.

Sempervivum minus alterum. *Dodon.*

Vermicularis, vel Illecebra major. *Lob.*

Sedum foliis oblongis obtusis teretiusculis sessilibus patentibus, panicula ramosa. *Linn. H. Cliff.* 177. *Roj. Prod.* 456.

Groei-plaats.

§. 2. Het zelve groeit op zommige vogte Steen- en Rotsagtige plaatzen en op oude Muuren van *Neder-* en *Hoog-duitschland*, *Frankryk*, enz.

Grond en Stand-plaats.

§. 3. Begeerd een gemene, goede, liefst zandagtige en wat vogte grond, en een open plaats.

Cultuur.

§. 4. Deszelfs vermeerdering geschied ligt door Scheuring, of door Steking der Takjes, in de Maand Maart of April: Men plant of Steekt ze op 4 à 5 Duimen distantie, en men moet de Stekken by droog weêr vogt houden, tot dat ze aan 't gewas zyn.

Huishoudelyk Gebruik.

§. 6. Deszelfs gebruik in de Keuken is hoofdzakelyk het zelve in de Zomer als een Toe-kruid by Salaad te eeten, dewyl het wel verkoelt, zynde inzonderheid dienstig voor Menschen van een heet Temperament. Men legt het zelve ook wel in Edik als Dragon, om zulks by Gebraads en andere Spyzen te eeten, tot appetyt verwekking: Anderzins heeft het byna dezelfde kragt in de Medicynen als het grote Huislook.

BESCHRYVING
VAN DE
VALERIANE.

Namen.

§. 1. DIt Gewas word genoemt in 't *Nederduitsch*, Valeriane. *Latynsch*, Valeriana. *Hoogduitsch*, Baldrian. *Fransch*, Valeriane. *Engelsch*, Valerian. *Deensch*, Baldrian, Velands-Urt. *Zweedsch*, Wende-Rot.

Zoorten.

§. 2. Hier van worden twee zoorten of veranderingen in de Hoven gekweekt, als:

1. DE GROTE TUIN-VALERIANE.

Valeriana hortensis. *C. B. Pin.* 164. *Dodon.*

Valeriana major hortensis. *Tournef. Inst.* 131. *Boerh. J. A.* I. 74.

Valeriana major odorata, radice. *J. Bauh.* 3. 209.

Valeriana major. *Lob.*

Valeriana foliis infinus integris, proximis laciniatis caulinis pinnatis. *Linn. H. Cliff.* 16. *Roj. Prodr.* 234.

Valeriana floribus triandris, foliis caulionis pinnatis, radicalibus indivisis. *Linn. Hort. Ups.* 13. *Mat. med.* 22.

2. DE WILDE GROTE VALERIANE.

Valeriana Sylvestris major. *C. B. Pin.* 164. *Tournef. Inst.* 131. *Boerh. J. A.* I. 74.

Valeriana sylvestris magna agnatica. *J. Bauh.* 3. 211.

Valeriana sylvestris. *Dodon. Lob.*

Valeriana foliis omnibus pinnatis. *Linn. H. Cliff.* 15. *Flor. suec.* 30. *Mat. med.* 21. *Roj. Prodr.* 234.

Groei-plaats.

§. 3. De eerste zoort groeit natuurlyk in het wild, in de *Elsas*, en elders.

De twede zoort groeit in *Neder-* en *Hoog-duitschland*, *Frankryk*, enz., op vogte plaatzen in de Weiden, naast de Heggen, Bosschen, en elders.

Grond en Stand-plaats.

§. 4. Dezelve beminnen een goede, losze, vette, liefst zandagtige en wat vogte grond, en een opene of ook wat schaduwagtige plaats.

Cultuur.

§. 5. Haare vermeerdering geschied door Scheuring in het Voorjaar in de Maand Maart of April, wordende op 10 à 14 Duimen afstand geplant.

Huishoudelyk Gebruik.

§. 6. Deze Gewassen dienen alleen tot Medicynen, inzonderheid de twede zoort, en hooftzakelyk deszelfs Wortel. Dezelve is Zweet- en Pis-dryvend, Hooft-, Hert-, en Moeder-versterkend, en word zeer geprezen als een zeker Middel voor de Moeder-ziektens, Aamborstigheid, Bloed-spu-

wing, en inzonderheid voor de vallende Ziekte, en andere diergelyke Stuip-trekkingen, van oude en jonge, wordende zelfs beter geagt als de *Pionie* Men geeft tot dien einde, verscheide dagen lang, van de drooge gepoeijerde Wortel, tot een half Lood of iets meer, naar den ouderdom, in Wyn of eenig ander bekwaam vogt, of men kookt deze Wortel iets in Water of Wyn, en drinkt daar van 's Daags enige Glazen vol; edog den Lyder dient een en andermaal te purgeeren. Kinders die de Stuipen hebben, kan men tot een vierde Lood van de gepoeijerde Wortel in Melk, of Wyn ingeven. Deze Wortel word ook zeer nuttig in de Wond-dranken gebruikt. Uitwendig is het Afziedzel dienstig voor de Vlekken in de Oogen; en zuivert de oude Gezweeren en Wonden.

BESCHRYVING
VAN DE
VELD-CYPRES.

Namen.

§. 1. DIt eenjarig Kruid-gewas heeft de volgende namen, in 't *Nederduitsch*, Veld-Cypres, Chamæpytis. *Latynsch*, Chamæpytis, Ajuga, Iva arthritica. *Hoogduitsch*, Erd-Pin, Schlag-Krautlein, Je langer je liever. *Fransch*, Yvette. *Engelsch*, Groundpine. *Deensch*, Schlag-Urt. *Zweedsch*, Schlag-Urt.

Zoorten.

Daar zyn verscheiden zoorten van dit Kruid, maar de gemeenste zoort die in de Tuinen geteelt word, word by de Botanisten genoemt:

Chamæpytis lutea vulgaris, sive folio trifido. *C. B. Pin.* 249. *Tournef. Inst.* 208. *Boerh. J. A.* 1. 183.

Chamæpytis vulgaris odorata, flore luteo. *J. Bauh.* 3. 395.

Chamæpytis prima. *Dodon.*

Ajuga sive Chamæpytis mas Dioscoridis. *Lob.*

Teucrium foliis simpliciter trifidis. *Linn. H. Cliff.* 301. *Roj. Prodr.* 306.

Teucrium foliis linearibus trifidis integerrimis. *Linn. Hort. Ups.* 160. *Mat. med.* 287.

Groei-plaats.

§. 2. Het zelve groeit natuurlyk in *Oostenryk*, *Ongarien*, *Zwitzerland*, *Frankryk*, *Italien*, en *Engeland*, enz., op zandige Akkers.

Grond en Stand-plaats.

§. 3. Bemind een gemene, goede, losze, liefst zandagtige grond, en een opene plaats.

Cultuur.

§. 4. Deszelfs voortteeling geschied door het Zaad, het welke in de Maand Maart of April niet al te digt gezaait word; eens gezaait zynde, zaait het zig ook dikwyls van zelfs.

Als

Als het zelve begint te bloeijen fnyd men het zelve af om te droogen, voor het gebruik, behalven het geen tot de Zaadwinning dienen zal.

Zaad-winning.

§. 5. In het Na-jaar word het Zaad ryp, als wanneer zulks ligtelyk gewonnen word, gelyk andere diergelyke Zaden.

Huishoudelyk Gebruik.

§. 6. Het gebruik van dit Kruid is alleen tot Medicynen. Het zelve is Hooft-, Zenuwen, en Moeder-verfterkende, en word als een byzonder Middel geagt voor de Jigt, Podagra, Lammigheid, en andere gebreken der Leden en Zenuwen; als mede voor Verkoutheid, beving der Leden, en geronnen Bloed in het Lighaam. Men gebruikt het zelve getrokken als Thee, of het Afziedzel daar van met Water of Wyn; of ook op Wyn getrokken; men kan ook het gepoeijerde drooge Kruid gebruiken, en het is niet onnut als men wat van het *Chamædris*, *Poley*, of *Duive-kervel* daar by voegt.

BESCHRYVING VAN DE VELD-SALAAD.

Namen.

§. 1. DIt eenjarig Kruid-gewas word genoemt in 't *Nederduitfch*, Veld-Salaad, Vette-Kous, Vette-Koft, Veld-Krop, Winter-Rapuntze, Winter-Salaad, Koorn-Salaad, Wit-Moes, enz. *Latynfch*, Olus album, Lactuca agnina. *Hoogduitfch*, Winter-Rapuntzel, Akker-Lattich, Veld-Kropff, Mufzjen-Salath, enz. *Franfch*, Mache, Blanchette, Poule grosfe, Salade de Chanoine. *Deenfch*, Fette-Kus, Fet. *Zweedfch*, Winter-Rapuntfel.

By de Botaniften word dit Kruid genoemt:

Valeriana campeftris in odora major. *C. B. Pin.* 165.

Valerianella arvenfis Præcox humilis, femine compresfo. *Tournef. Inft.* 132. *Boerh. J. A.* 1. 75.

Locufta Herba prior. *J. Baub.* 3. 324.

Olus album. *Dodon.*

Phu minimum alterum. *Lob.*

Valeriana caule dichotomo, foliis lanceolatis integris, fructu fimplici. *Linn. H. Cliff.* 16. *Roj. Prodr.* 235.

Valeriana caule dichotomo, foliis linearibus, floribus triandris. *Linn. Flor. fuec.* 32.

Daar zyn drie veranderingen van, als met langer, ronder en gezaagde Bladen. Het is de eerfte die het meeft in de Moes-Tuinen gecultiveert word.

Groei-plaats.

§. 2. Dit Gewas groeit in *Neder-* en *Hoog-duitschland*, *Frankryk*, hier en daar op de Akkers, inzonderheid op wat zandagtige, vette grond en die wat vogt is.

Grond en Stand-plaats.

§. 3. Het zelve bemint een goede, losze, vette, wat vogte grond, en een open plaats.

Cultuur.

§. 4. Word door het Zaad gekweekt, het welk men van Julius af tot in September op verscheide reizen tamelyk digt zaait, om zulks in de Herfst en de gehele Winter door jong te hebben: Men zaait het zelve gewoonlyk op ledige Bedden die reeds in dat Jaar Vrugten gegeven hebben, als, by voorbeeld, daar Erften op gestaan hebben, om dus te meer van de grond te profyteeren. Dit Kruid en het Lepel-kruid kunnen onder alle Kruiden de strengste Winter-koude doorstaan zonder te bederven.

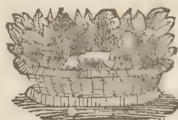
Zaad-winning.

§. 5. Het Zaad word gewonnen van de Planten die de Winter over gestaan hebben en in 't volgende Voorjaar opschieten, waarby is aan te merken, dat men het Zaad niet geheel ryp moet laten worden, om dat het zelve anders ligt uitvalt; men snyd derhalven de Zaad-struiken af als het Zaad byna ryp is, en legt het op een doek in de Zon om vorders ryp en droog te worden, als wanneer men het zelve uitklopt, zift, schoon maakt, en vervolgens bewaart gelyk andere Moes-zaden.

Huishoudelyk Gebruik.

§. 6. Aangaande het Keuken-gebruik van dit Kruid-gewas, het zelve dient alleen tot Salaad in de Herfst-, Winter- en vroege Voorjaars-tyd, wordende met Boom-olie, Azyn, Peper en Zout toegemaakt, of met een Boter-zaus, dog waar mede hy zo goed niet smaakt, en hoe jonger en kleinder de Veld-Salaad is, hoe aangenamer van smaak; dikwyls voegt men 'er wat Andivie, Seldery, of Bete-wortels, enz., of van elk wat, 'er by, als het te krygen is, dat den Salaad aangenamer maakt; en voor welgestelde Tafels schikt men de Schotels met die dingen netjes op, gelyk we by de Seldery aangemerkt hebben.

De Veld-Salaad word wel by veele voor een gemene Salaad gehouden, ondertusschen dient geweten dat dezelve een gezonde Salaad is voor Scorbutige en Hypochondriake Menschen, inzonderheid die van een heet Temparement zyn, en voor zodanige die een scherp, ziltig bloed hebben, en Hardlyvig zyn, want hy verkoelt zeer, verbetert de scherpigheid des Bloeds, en laxeert, als men dikwyls daar van, als Salaad, of op andere wyzen, nuttigt, het zy alleen, of met *Andivie*, *Cichorey*, *Taraxicum*, of *Lepelbladen*: *Experientia propria docuit.*



B E-

BESCHRYVING
VAN DE
VENKEL.

Namen.

§. 1. DIt Kruid-gewas word genoemr in 't *Nederduitsch*, Venkel of Fonkel, Venne-kool. *Latynsch*, Fæniculum. *Hoogduitsch*, Fenchel. *Fransch*, Fænouil. *Engelsch*, Fennel, *Deensch*, Fennikel. *Zweedsch*, Fänköl.

Zoorten.

§. 2. Daar zyn twee zoorten van, welke van de Botanisten genoemt worden, als volgt:

1. DE GEMENE VENKEL.

Fæniculum vulgare germanicum. *C. B. Pin.* 147. *Tournef. Inst.* 311. *Boerh. J. A.* 1. 48.

Fæniculum vulgare minus, acriori & nigriori semine. *J. Bauh.* 3. 2.

Fæniculum. 1 & 2 *Dodon.*

Fæniculum sive Marathrum vulgatius. *Lob.*

Anethum fructu ovato. *Linn. H. Cliff.* 106. *Hort. Ups.* 66. *Mat. med.* 146. *Roj. Prodr.* 116.

2. DE ZOETE, ITALIAANSCHE, OF ROOMSCHE VENKEL.

Fæniculum dulce. *C. B. Pin.* 147. *Tournef. Inst.* 311. *Boerh. J. A.* 1. 48.

Fæniculum dulce majore & albo semine. *J. Bauh.* 3. 4.

Fæniculum sive Marathrum vulgatius dulce. *Lob.*

Deze twee zoorten zyn in der daad niet anders als veranderingen, wordende de twede, die van de Italianen *Finochio* genoemt word, veel groter van Gewas en Zaad, en is in alle deelen zoeter en aangenamer van smaak, dat buiten twyffel door 't Climaat en grond ontstaat. Van de eerste zoort vind men ook nog een verandering die zwart-roodagtige Bladen heeft.

Groei-plaats.

§. 3. De eerste zoort groeit natuurlyk in *Languedocq*, *Provence*. De twede word gezegt in de *Azorische Eilanden* te groeijen.

Grond- en Stand-plaats.

§. 4. Men bouwt voor het Keuken-gebruik meest alleen de twede zoort van Venkel, wegens haare grootte en aangenamer smaak. Dezelve bemint een goede, losze, vette, liefst zandagtige drooge grond, en een opene warme plaats.

Cultuur.

§. 5. Word door het Zaad voortgekweekt, het welk in het Voorjaar op een warme plaats, of op een niet al te warme Broei-bak gezaait word: Daar na verplant men de jonge Planten in de May-tyd in diepe Greppels, op dezelfde wyze als de Seldery, op een goede warme plaats, op 1 à 1½ Voeten distantie. Als de Planten vervolgens bekwaam groot geworden zyn, aard men dezelve van tyd tot tyd aan,

na de Bladen een weinig los te zamen gebonden te hebben; even zo als de Seldery, om tot het gebruik wit en mals te worden. Tegen de Winter vergaan de Bladen en de Wortels spruiten het volgende Voorjaar weer uit, maar dewyl dezelve geen heel strange Vorst kunnen vervelen, zo moet men ze met wat losze Paarde-mest, of met los Stroo tegen de Vorst overdekken, of anders met Run (Kif).

Zaad-winning.

§. 6. Het Zaad word gewonnen van de Planten die men buiten overwintert, en als dan in Zaad schieten: Dog het Zaad dat in deze Landen gewonnen word, aart uit en verandert in de gemene zoort: Weshalven men jaarlyks van het Zaad zaaijen moet dat uit *Italien* gebragt word, en by voorname Zaad-kopers, in zommige grote Steden te vinden is. 't Versche Zaad kan 2 à 3 Jaren duuren.

Huishoudelyk Gebruik.

§. 7. Aangaande nu het Keuken-gebruik des Venkels: De wit-gemaakte Bladen worden gegeten als Salaad, met Boom-olie, Azyn, enz., of alleen met Peper en Zout. Men stooft ze ook, by Vleesch en in Soppen, zynde op allerley wyze bereid, een heel aangenam en gezond Eeten; dog word in deze Landen weinig gecultiveert, maar veel geagt in *Braband*, *Frankryk*, en *Italien*. Het Zaad, te weten van de twede zoort, is van zeer veel gebruik in de Medicynen; zynde inzonderheid zeer dienstig voor Winden, Buikpyn, en Graveel, versterkt het Gezigt, en vermeerdert de Melk in der Zoog-vrouwen Borsten, al het welk ook het Kruid doet. Het Zaad word van de Zuiker-Bakkers met Zuiker overtrokken, waar van men met nut iets 's Middags na de Maaltyd Eet, of 's Avonds

§. 8. De groene Zaad-kroontjes worden ook droog geconfyt, het welk geschied op dezelfde wyze als by de Anys aangewezen is.

BESCHRYVING
VAN DE
VROUWEN-MUNTE.

Namen.

§. 1. Dit Kruid-gewas word genoemt in 't *Nederduitsch*, Vrouwen-Munte. Roomse Munte. Balzem. Kost. *Latynsch*, Balsamita. *Hoogduitsch*, Unser Frauwen Muntze. Römische Muntze. Balzem. *Fransch*, Coq. *Engelsch*, Car Liedies Munt. Saracen Munt. *Deensch*, Balzom. *Zweedsch*, Swänsk Salvia.

Zoorten.

§. 2. Van dit Kruid, dat veel eer een zoort van Rynvaar als van Munte is, daar deze naam alleen door de reuk schynt verkreegen te hebben, zyn 'er twee zoorten of veranderingen, als:

1. *De groote* VROUWEN-MUNTE.

Mentha hortensis corymbifera. *C. B. Pin.* 226.

Mentha

Mentha corymbifera, five Coftus hortenfis. *J. Baub.* 3. 144.

Balfamita major. *Dodon. Boerh. J. A.* 1. 125.

Coftus Hortorum. *Lob.*

Tanacetum foliis ovatis integris ferratis. *Linn. H. Cliff. H. Upf.* 255. *Mat. med.* 382. *Roj. Prodr.* 154.

2. *De kleine* VROUWEN-MUNTE OF LEVER-BALZEM. KLEINE-KOST.

Ageratum foliis ferratus. *C. B. Pin.* 221. *Boerh. J. A.* 1. 125.

Ptarmica lutea fuave-olens. *Tournef. Inft.* 497.

Ageratum plerisque, Herba Julia quibusdam. *J. Baub.* 3. 142.

Balfamita minor. *Dodon.*

Ageratum Septentrionalium. *Lob.*

Achillæa foliis lonceolatis obtufis acute ferratis. *Linn. H. Cliff.* 413. *H. Upf.* 265. *Mat. Med.* 399. *Roj. Prodr.* 178.

Deeze kleine zoort heeft fmaller Bladen als de eerftgemelde groote zoort, groeit ook in alle deelen iets kleiner.

Groei-plaats.

§. 2. Het zelve groeit natuurlyk in *Languedocq*, *Provence*, *Italien*, enz. op ruwe plaatzen.

Grond en Stand-plaats.

§. 4. Bemint een goede losfe, liefft zandagtige grond, en een opene zonnige plaats.

Cultuur.

§. 5. Word door Scheuring ligtelyk, in de gewoonlyke Plant-tyd in het Voorjaar, vermeerdert, het zelve op een Bed, op 10 à 12 Duimen affand plantende, en het verdraagt onze Winter-koude zeer wel. Dog de twede zoort is wat tederder, en dient wat met Bladen of Runt bedekt.

Huishoudelyk Gebruik.

§. 5. Het Huishoudelyk gebruik hier van betreffende; het zelve dient in de Keuken tot een Toe-kruid by Salaad, om daar aan een aangename fmaak en geur te geven, te weten de jonge tedere Bladen, dewyl het zelve een heel aangename reuk heeft: Men doet het zelve ook in de Kruid-wynen in de May-tyd. Ook bakken het vele om die redenen in Panne- en andere Koeken, die daar van heel geurig en aangenaam fmaken. Voorts zo komen de kragten van dit Kruid met die van de Munt veel over een, het welk de gelykheid van de reuk ook genoegzaam fchynt aan te tonen. Wordende inzonderheid zeer geprezen voor de gebreken der Maag en Moeder, op allerley wyze gebruikt wordende, het zy als Thee, of het Afziedzel daar van, of op Wyn getrokken: Men kan 'er ook een Conferv van maken, op die wyze, als by de Alfem- en Bernagie-bloemen gezegt is. Men gebruikt ze ook voor de Wormen der Kinderen, op Wyn fterk getrokken, of ook het Afziedzel in Water; en daar van een paar Oncen in gegeven.



BESCHRYVING
VAN DE
WALD-MEESTER.

Namen.

§. 1. DIt Kruid word genoemt in 't *Nederduitsch*, Wald-meester, Sterre- Lever-kruid. *Latynsch*, Matry sylva, Asperulo odorata. *Hoogduitsch*, Wald-meister, Stern- Lever-kraut. *Fransch*, Hepatique etoile. *Engelsch*, Starr-like, Stone Liverwort. *Deensch*, Buckar, Mysiker. *Zweedsch*, Myske-Madra.

By de Botanisten word het zelve genoemt:

Asperula sive Rubeola montana odora. *C. B. Pin.* 334.

Rubris accedens Asperula quibusdam, sive Hepatica stellata. *J. Bauh.* 3. 718.

Aparine latifolia humilior montana. *Tournef. Inst.* 114.

Asperula odorata flore albo. *Dodon. Boerh. J. A.* 1. 149.

Asperula. *Lob.*

Asperula foliis pluribus, floribus pedunculo elevatis. *Linn. H. Cliff.* 33. *Roj. Prodr.* 255.

Asperula foliis octonis lanceolatis, floribus fasciculatis pedunculatis *Linn. Flor. suec.* 114. *Mat. med.* 45.

Groei-plaats.

§. 2. Het zelve groeit in *Hoog-duitschland*, *Frankryk*, enz., in Bosch- en Schaduwagtige plaatzen.

Grond en Stand-plaats.

§. 3. Bemind een goede, losze, liefst zandagtige grond, en een schaduwagtige standplaats.

Cultuur.

§. 4. Deszelfs vermeerdering geschied ligtelyk door Scheuring, in de Maand Maart of April, wordende op 10 à 12 Duimen afstand geplant.

Huishoudelyk Gebruik.

§. 5. Het zelve word alleen in de Hoven geplant tot Medicynen: Het zuivert en ververscht het Bloed, en is dienstig voor de Milt- en Geel zugtige. Men doet het gewoonlyk, het zy alleen dog meest benevens andere Kruiden, in de May-wynen; het heeft een aangename geur, die het aan den Wyn mededeelt.

BESCHRYVING
VAN DE
WATER-KERSE.

Namen.

§. 1. DIt Kruid-gewas voert de volgende namen, als, in 't *Nederduitsch*, Water-kerse. *Latynsch*; Nasturtium aquaticum. *Hoogduitsch*, Brunnen Kresse. *Fransch*, Cresson d'Eau. *Engelsch*, Water-Cresses. *Deensch*, Water Kerse. *Zweedsch*, Kiall-Krasse.

Van de Kruid-kenners word het zelve genoemt:

Nasturtium aquaticum supinum. *C. B. Pin.* 104.

Sisymbrium aquaticum. *Tournef. Inst.* 226. *Boerh. J. A.* 2. 15.

Nasturtium aquaticum. *Dodon.*

Sion cratevæ Erucæ folio. *Lob.*

Sisymbrium foliis Pinnatis, foliolis subcordatis. *Linn. H. Cliff.* 336. *Flor. suec.* 552. *Mat. med.* 331. *Roj. Prodr.* 340.

Groei-plaats.

§. 2. Het zelve groeit naast en in de Gragten, Sloten, Beeken, Fonteinen, enz., van *Neder-* en *Hoog-duitschland*, *Frankryk*, enz.

Grond en Stand-plaats.

§. 3. Begeert, gelyk uit zyn groei-plaats blykt, een wateragtige grond.

Cultuur.

§. 4. Word zelden gecultiveert, maar tot het huishoudelyk gebruik uit haar voorgemelde natuurlyke groeiplaats gehaalt: Edog wil men zulks doen, zo moet men het rype Zaad vergaderen en op een waterige plaats, naast Gragten, of Slooten, enz., nederstrooijen, zo zal het zelve in het vervolg aldaar spruiten en zig vermeerderen: Dog het is beter dat men de Planten, daar ze groeijen, geheel opneemt, als haar Zaad begint ryp te worden, en ter plaatze, waar men begeert dat ze groeijen, aan de kant van het Water nederwerpt, zo zullen ze haar vermeerderen.

Ik heb hier omtrent *Leeuwarden* opgemerkt, dat in Gragten en Slooten, daar het eene Jaar een groote menigte Water-kers groeide, het volgende, doen ik dezelve daar weder ging zoeken en meende te vinden, niet het geringste daar van te vinden was; wat hier van de reden is? heb nog niet ontdekt, wyl anders dit Gewas langlevend is; maar mogelyk is zulks door het hooge Winter-water veroorzaakt.

Huishoudelyk gebruik.

§. 5. De Bladen van dit Gewas worden tot Salaad met Boom-olie, Azyn, enz., toebereid en gegeten, inzonderheid in de Herfst-, Winter-, en Voorjaars-tyd, dat niet alleen een geurige, maar ook zeer gezonde Bloedzuiverende Salaad is; zynde de Water-kerse inzonderheid een der beste Middels voor de heete Scorbuit: Men kan dezelve, als Medicynen gebruikt wordende, met andere Scorbutige Kruiden, enz., vermengen. Ziet hier van by het Lepel-kruid, hier vooren op zyn plaats. Men kan tot het gemelde gebruik ook, door stamping der Bladen met Zuiker, zo als by de Alzem en Bernagie-bloemen gezegt is, een Conserv bereiden, om zig by gelegentheid daar van te bedienen.

BESCHRYVING VAN DE WINTER-KERSE.

Namen.

§. 1. DIt Kruid-gewas word genoemt in 't *Nederduitsch*, Winter-kerse. Steen-kerse. St. Barbara's Kruid. *Latynsch*, Barbarea. *Hoogduitsch*, Winter-kresse. *Fransch*, Herbe de St. Barbe. *Deensch*, Vinter-karse. *Zweedsch*, Winter-krasse.

Dit Gewas word van de Botanici genoemt,

Eruca lutea latifolia sive Barbarea. *C. B. Pin.* 98.

Sisymbrium Erucæ folis glabro flore luteo. *Tournef. Inst.* 226. *Boerh. J. A.* 2. 15.

Barbarea. *J. Bauh.* 2. 868. *Dodon. Lob.*

Erysimum foliis pinnato-dentatis, apice subrotundis. *Linn. Flor. Lapp.* 264. *H. Cliff.* 338. *Roj. Prodr.* 342.

Erysimum foliis lyratis, extimo subrotundo. *Linn. Flor. suec.* 557.

Hier van is nog een mede zoort of verandering die kleiner Bladen heeft en hooger groeit.

Groei-plaats.

§. 2. Het zelve groeit op onbebouwde grazige plaatzen naast de Weegen, Heggen en elders in *Neder-* en *Hoogduitschland*, *Frankrzk* enz.

Grond en Stand-plaats.

§. 3. Begeert een gemeene goede, losse, liefst zandige en wat vogte grond, en een open plaats.

Cultuur.

§. 4. Word door scheuring of door het Zaad in de gewoone Zaai- en Plant-tyd in het Voorjaar zeer ligt veermeerdert, en dezelve eens in de Tuin hebbende heeft men haar verlies zoo ligt niet te vreezen, want ze is langlevend, en verdraagt de allervelste Winter-koude, blyvende de geheele Winter door groen en bequaam tot het gebruik: En als de Bladen afgesneden zyn spruit ze geduurig weer nieuwe uit.

Huishoudelyk Gebruik.

§. 5. De jonge tedere Bladen van deeze Winter-Kerse dienen tot toebereiding van een Salaad in de Winter- en Voorjaars-tyd, met Boom-olie, Azyn, enz., of alleen als een Toekruid by ander Salaad; zynde dit Kruid zeer dienstig voor de Scorbut, en 't Graveel: Ook is 't een deftig Wondkruid, voor versche Wonden en oude Gezweeren; tot dien einde kan men een Olie daar van bereiden door middel van het zelve, wat gestampt zynde, in Boom-olie te doen en eenige tyd in de Zon of by een Vuur te laten trekken; dan heeft men een goede Wond-Balzem: Als men 'er wat *Duizent-blad*, *Weeg-bree*, *Bloeizel van groote Boonen*, en een weinig *Terpentyn* 'er byvoegt, zal de Balzem nog kragtiger zyn.

BESCHRYVING
VAN DE
WYN-RUIT.

Namen.

§. 1. DIt Gewas word genoemt in 't *Nederduitsch*, Wyn-Ruit. Ruit. *Latynsch*, Ruta. *Hoogduitsch*, Raute. Wein-Raute. *Fransch*, Rue. *Engelsch*, Rue. *Deensch*, Rude. *Zweedsch*, Win-Ruta.

Zoorten.

§. 2. Hier van worden drie zoorten in de Moes-Tuinen gequeekt, als:

1. DE BREEDBLADIGE RUIT.

Ruta hortensis latifolia. *C. B. Pin.* 336. *J. Bauh.* 3. 197. *Tournef. Inst.* 257. *Boerh. J. A.* 1. 260.

Ruta graveolens hortensis. *Dodon.*

Ruta hortensis. *Lob.*

Ruta foliis decompositis. *Linn. H. Cliff.* 246. *H. Ups.* 102. *Mat. med.* 209. *Roj. Prodr.* 461.

2. DE SMALBLADIGE RUIT.

Ruta hortensis altera. *C. B. Pin.* 336.

Ruta tenufolia. *Tabern.*

3. DE FYNBLADIGE OF BERG-RUIT.

Ruta sylvestris minor. *C. B. Pin.* 336. *J. Bauh.* 3. 200.

Ruta sylvestris. *Lob.*

Ruta sylvestris minima. *Dodon.*

De tweede en derde zoort zyn maar veranderingen van de eerste die het meest in de Tuinen gequeekt word, en de derde zoort het minst, en alleen uit Liefhebbery wegens hare aardige smalle en fyne Bladen. De tweede zoorte gelykt genoegzaam aan de eerste, behalven dat ze in alle deelen kleiner is en zwart groener Bladen heeft: Van deeze is 'er een mede-zoort met bonte Bladen.

Groei-plaats.

§. 3. De Ruit groeit natuurlyk in *Languedocq*, *Provence*, *Italien*, *Spanjen*, *Griekenland*, en *Africa*, op onbebouwde dorre plaatzen.

Grond- en Stand-plaats.

§. 4. Dezelve bemind een gemene, goede, losze, ongemeste, liefst zandagtige grond, en een open plaats.

Cultuur.

§. 5. Kan zo wel door het Zaad als door Scheurig en Steking in de gewoonlyke Zaai- en Plant-tyd, in het Voorjaar, vermeerdert worden: Men plant ze op 1½ à 2 Voeten afstand of tot Boordzel. Van de eerste of groote zoort kan men door opsnoeijing der Zyd-takken kleine Boomtjes trekken, gelyk ik dikwyls gedaan heb. Als men geen Zaad van de Ruit winnen wil, zo moet men de opschietende Bloeistengen afsnyden, want het bloeijen verzwakt de Plant, en doet dezelve te eerder vergaan; kunnende anders verscheiden Jaaren duuren. De Ruit kan onze Winter-koude vry wel doorstaan, maar dezelve dient op een voor de scherpe

winden gedekte plaats te ftaan: Dog de derde is de tederfte van de gemelde zoorten, en dient derhalven 's Winters in Huis bewaart.

Zaad-winning.

§. 5. Het Zaad van de Ruit word ligtelyk gewonnen, en het zelve duurt 2 à 3 Jaaren.

Huishoudelyk Gebruik.

§. 6. Aangaande het gebruik van dit Kruid in de Keuken, zulks is niet of weinig anders, dan dat zommige de Bladen, wegens haare gezondheid, fchoon ze niet aangenaam van reuk en fmaak zyn, als een Toe-kruid by de Salaad eeten; of in Wyn laten trekken: Ook maakt men 'er Ruit-Edik van, door middel van de Bladen op befte Wyn-Azyn in de Zon te laten trekken, welke zeer gezond en dienftig is tot de Salaad-bereiding, en andere Spyzen; wordende de Ruit inzonderheid zeer geprezen voor een zwakke Maag, Moeder-pyn, Winden, Colyk, Hooft-pyn, Wormen der Kinders, en vallende Ziekte: Men maakt van de Bladen ook een Conferv door ftamping met Zuiker, op die wyze als te vooren by de Bernagie-Bloemen gezegt is, die in gemelde gebreken kan gebruikt worden.

Van ouds af is de Ruit ook zeer geprezen voor Vergift, en als een der befte bewaar-middelen in Peft-tyden en by andere befmettelyke Ziektens: Men eet tot dien einde des Morgens nugteren, en 3 à 4 Uuren na het Middags-eeten van de Ruite-Bladen, fyn gefneden zynde, op een Boterham of anders; of men neemt eenige Lepels-vol van het Sap dezer Bladen met zo veel Wyn: Insgelyks is de voorgemelde Ruit-Azyn zeer dienftig, zo niet beter, een à twee Lepel-vol daar van op de gezegde tyd genomen, inzonderheid als men dan wat *Scordium*, een paar *Okernoten*, wat *Jenever-Beften*, en een klein weinig NB. *Campher* met de *Ruit* op de Edik laat trekken.

En wegens deze deugd der Ruit is het dat de *SALERDITAANSCHE SCHOOL* zig *Cap.* 40. aldus laat hooren:

Salvia cum Ruta, faciunt tibi Pocula tuta.

Het welk een myner Vrienden op de volgende wyze in een Nederduitfch Poëtifch gewaad verkleed heeft:

Voeg by gezonde Salie Ruit,
En drink uw Glaasje veilig uit.

BESCHRYVING
VAN DE
ZEE-VENKEL.

Namen.

§. 1. DIt Kruid-gewas word genoemt in 't *Nederduitfch*, Zee-Venkel, Zee-Peterfelie. *Latynfch*, Fæniculum marinum. *Hoogduitfch*, Meer-Fenchel. *Franfch*, Fœnouil marin, Bafila, Pasfe-pierre, Herbe de St. Pierre. *Engelfch*, See-Fennel. *Deenfch*, See-Fennikel. *Zweedfch*, See-Fänköl.

Van de Kruid-kenners word dit Gewas genoemt: Crithmum, feu Fæniculum maritimum minus. *Tournef. Inft.* 317. *Boerh. J. A.* I. 57. *C. B. Pin.* 288.

Crithmum five Fæniculum marinum. *J. Baub.* 3. 194.

Crithmum marinum. *Dodon.*

Fæniculum marinum, &. *Lob.*

Crithmum foliis lanceolatis carnofis. *Linn. H. Cliff.* 94. *Hort. Upfal.* 61. *Roj. Prodr.* 98.

Groei-plaats.

§. 2. Het zelve groeit natuurlyk aan de Zee-kanten van *Holland*, *Zeeland*, *Flaanderen*, *Frankryk*, *Engeland*, enz.

Daar is nog een verandering van, welke grooter word en geel Sap heeft; deze groeit aan de Zee-kanten op rouwe fteen- en bergagtige plaatzen in *Italien*, *Sicilien*, en elders.

Grond en Stand-plaats.

§. 3. Begeerd een goede, losze, ongemefte, zandagtige grond, en een open plaats.

Cultuur.

§. 4. Deszelfs vermeerdering gefchied door Scheuring of door het Zaad, in de gewone Plant- en Zaai-tyd, wordende op 6 à 8 Duimen diftantie geplant; verdraagt onze Winter-koude vry wel, te weten de gemelde eerfte zoort, zynde de twede of groote zoort hier te Lande niet of weinig bekent.

Huishoudelyk Gebruik.

§. 5. Het Keuken-gebruik van dit Kruid is alleen dat men de Bladen, die wat dik of vleefchig zyn, als een Toe-kruid by Salaad eet: Ook legt men dezelve in Azyn gelyk de Augurkjes, met Peper, wat Nagels, Foelie, en Zout, om dezelve tot appetyt verwekking op te disfchen; tot welken einde dezelve ook in deze of gene Zauzen en andere Spyzen gedaan worden; edog men Cultiveert ze hier te Lande zelden.

E I N D E.



NAAM-LYST
VAN DE
GEWASSEN

Welke tot het Keuken- en ander Huishoudelyk-gebruik dienen en hier vooren verhandelt zyn.

NOTA. *De Gewaſſen waar een Sterretje voorgezet is, zyn meeſt alleen Medicinale Planten, die men gewoonlyk in de Moes-Hoven, tot het Huishoudelyk gebruik, cultiveert.*

A.

Al-beſien.
Aard-akker.
Aard-amandelen.
Aard-appels.
Aard-artiſchokken.
Aard-beſien.
Aard-noten.
Adders-kruid, zie Scorzonere.
* Agrimonie.
Augurken, zie Concommers.
Ajuin; *Tweej.*
* Aland-wortel.
Algoede, zie Patientie.
Alkekengi, zie Joden-karzen.
Alzem.
* Althæa.
Andivie, *Eenj. Tweej.*
Andivie (Zomer), zie Krop-ſalaad.
* Angelica.
Angurie, zie Citrulle.
Anys, *Eenj.*
Artifie, zie Salſefie.
Artiſchokke.
Artiſchokke onder de Aarde, zie Aard-artiſchokke.
Artiſchokke van ter Neuze of van Jeruſalem, zie Aard-artiſchokke.
Aſtrantie, zie Meeſter-wortel.
Averone, zie Averuit.
* Averuit.

B.

Balzem, zie Vrouwen-munte.
St. Barbera's Kruid, zie Winter-kerſe.
Baſilicum, *Eenj.*
Baſilien-kruid, zie Baſilicum.
Beer-look, zie Knof-look.
Berbariſſe, zie Surkel-boom.
Berg-look, zie Knof-look.
* Bernagie, *Eenj.*
Beete, *Tweej.*
Beete-wortel, *Tweej.*
* Betonie.
Beyen-kruid, zie Meliſſe.
Bies-look.
Biete, zie Bete.
Bloed-kruid, *Eenj.*
Bloem-kool, zie Kool.
Boere-Bonen, zie Bonen (grote).
Boere-kool, zie Kool (Boere).
Bonen (grote), *Eenj.*
Bonen (Turkſche), *Eenj.*
Bonen-kruid, zie Keule.
Boom-ſurkel, zie Surkel-boom.
Borrage, zie Bernagie.
Boter-bloem, zie Taraxicum.
Broccoli, zie Kool (Boere).
Bugloſſe, zie Osſe-tonge.
Byvoet.

C.

Calbaſſe, zie Kalbaſſe.
* Camille.
Campernoelje, zie Champignon.
Capſicum, zie Peper (Spaanſche).
Cardon, zie Artiſchokke.
Carotte, zie geele Wortel.
Carwey, *Eenj. Tweej.*
* Caryophyllate.
Chalotte.
* Chamædris.
* *Chamæpytis*, zie Veld-cypreſſe, *Eenj.*
Champignon, en andere Campernoeljes.
Chavonſche Latouw, zie Krop-ſalaad.
Cibolle, zie Ajuin.
Cicer, *Eenj.*
Cichorey-wortel, *Eenj. Tweej.*
Cichorey (*Hof-* of *Tuin-*), zie Andivie.
Citroen-kruid, zie Meliſſe.
* *Citroen-Quendel*, zie Thym.
Citrulle, *Eenj.*
Concommer, *Eenj.*
* *Conſilie de grein*, zie Meliſſe.
Coraal-kruid, zie Aſpergie.
Coriander, *Eenj.*
Cumyn, *Eenj.*
Cyperus (*zoete*), zie Aard-amandel.
* Cypres-kruid.

D.

Das-look, zie onder Knof-look.
Dille, *Eenj.*
Donderbaard, zie Huis-look en Trip-Madam.
Dragon.
Drakenbloed, zie Bloed-kruid.
* Duive-kervel, *Eenj.*

E.

* Eerenprys.
Endivie, zie Andivie.
Erten, of Erweten, *Eenj.*

Fenkel,

F.

Fenkel, zie Venkel.
Frambooſen.
Franſche Rapen, zie Stek-rapen.

G.

Gamander, zie Chamædris.
Geers, *Eenj.*
Geele Wortel, *Tweej.*
Gezegende Wortel, zie Caryophyllate.
Goeden Hendrik, zie onder Patientie.
Gravinne Kruid, zie Hertshoorn.
Groote Boonen, zie Bonen.

H.

Heemſt, zie Althæa.
Hertshoorn, *Eenj.*
* Hertstonge.
Hinnebeſien, zie Frambooſen.
Hirs, zie Geers.
Hof-Cichorey, zie Andivie.
Hof-kum, zie Keule.
Hoppe.
* Huis-look.
Huis-look (klein), zie Trip-madam.
* Hyſop.

J.

Joden-karſen.
Jſop, zie Hyſop.
Juffrouw-merk, zie Selderey.

K.

Kalbasſen, *Eenj.*
Kamœdris, zie Chamœdris.
Kamille, zie Camille.
Kampernoelje, zie Champignon.
Kardon, zie Artiſchokke.
Katte-kruid, *Tweej.*
Kauworden, zie Kalbasſe.
Kerſe (Tuin-), *Eenj.*
Kerſe (Capucyner), zie Kerſe (Indiaanſche).
Kerſe (Indiaanſche), *Eenj.*
Kerſe (Steen-), zie Winter-Kerſe.
Kerſe (Water-), zie Water-kerſe.
Kervel, *Eenj. Tweej.*
Kervel (Spaanſche), zie Kervel.
Keule, *Eenj.*
Keule (Winter-), zie Keule.
Klaver-ſuuring, zie Suur-klaver.
Klein-bonen, zie Bonen (Turkſche).
Knoflook.
Knollen, zie Rapen.
Knol kervel, zie Rapen-kervel.
Knol-radys, zie Radys.
Konkommer, zie Concommer.
Kool (Witte en Rode), *Tweej.*
Kool (Savooy), *Tweej.*
Kool (Krul), *Tweej.*
Kool (Bloem), *Tweej.*
Kool-rapen, *Tweej.*
Koraal-kruid, zie Aspergie.
Koriander, zie Coriander.
* *Koſt*, zie Vrouwen-munte.
Krop-ſalaad, *Eenj. Tweej.*
* Kruiſe Munte.
Kumyn, zie Cumyn.
Kummel, zie Carwey.

L.

Lammekens-oor, zie onder Patientie-kruid.
Latouw of *Lactuke*, zie Krop-ſalaad.
Latouw (Chavonſche, zie Krop-ſalaad.
Laurier-boom.
* Lavas.
* Lavendel.
Lepel-blad, zie Lepel-kruid.
* Lepel-kruid, *Tweej.*
* *Leuwentand*, zie Taraxicum.
* *Lever-balſem*, zie onder Vrouwen-Munte.
* Longen-kruid.
Look, zie Porrey en Knoflook.

M.

Macerone, zie Peterſelie van Macedonien.
Marjoleine, *Eenj.*
Marjoleine (Winter-), zie Marjoleine.
Mater.
Maayraan, zie Marjoleine.
* Meeſter-wortel.
Melde, *Eenj.*
Melilote, zie Sevengetyden.
* *Meliſſe*, verſcheiderhande zoorten.
Meloenen of Melonen, *Eenj.*
Mierredik, zie Peper-wortel.
Milde, zie Melde.
Mille, zie Melde.
* Moeder-kruid.
Morilles, zie Champignon.
Moſtert-kruid, *Eenj.*
Munte (Kruiſe-), zie Kruiſe-munte.
Munte (Roomſche), zie Vrouwen-Munte.
Munte (Vrouwen), zie Vrouwen-Munte.

P.

Palſternake, zie Paſtinake.
Papen-kruid, zie Taraxicum.
Paryſche-rapen, zie Stek-rapen.
Paſtelein, zie Porcelein.
Paſtinake, *Tweej.*
Patich, zie Patientie.
Patientie-kruid, *Tweej.*
Peerdik, zie Patientie.
Peper (Braſiliſche), *Eenj.*
Peper-kruid.
Peper-wortel.
Peterſelie, *Tweej.*
Peterſelie-wortel, *Tweej.*
Peterſelie van Macedonien, *Tweej.*
Pieterſelie, zie Peterſelie.
Pimpinelle.
Ping ſternaken, zie Paſtinaken.
Pompoene, zie Calbasſe.
Porcelein, *Eenj.*
Porrey, *Tweej.*
Portulaak, zie Porcelein.

Q.

Quendel (Citroen-), zie Thym.

R.

Raap-kool, zie Kool-Rapen.
Radys en Ramelats, *Eenj. Tweej.*
Rakette, *Eenj.*
Ramelats, zie Radys.
Rape, *Eenj. Tweej.*
Rape (Franſche), zie Stek-rape.
Rape (Paryſche), zie ibid.
Rapen-kervel, *Eenj. Tweej.*
Roponce of Rapuntzel, *Tweej.*
Roode Bete-wortel, zie Bete-wortel.
Roode-kool, zie Kool.
Rokenbol, zie Knof-look.
Roomſche Bonen, zie Bonen (groote).
Rozemaryn.
Ruite, zie Wyn-ruit.
* Rynvaar.

S.

Salie.
Salſifie, *Tweej.*
Savooy-kool, zie Kool (Savooy-).
* Scharley.
Scolopendria, zie Herts-tonge.
* Scordium.
Scorzoneer-wortels.
Seldrie, *Eenj. Tweej.*
Serilje, zie Suiker-wortels.
* Sevengetyden-kruid.
* Sinnauw.
Sjalotten, zie Chalotten.
Sneelook, zie Bies-look.
Somer-Andivie, zie Krop-ſalaad.
* Soet-hout.
Spaanſch-look, zie Porrey.
Spaanſche Diſtel, zie Artiſchokken.
Spaanſche Erten, zie Cicer.

Spargies,

Spargies, zie Afspergie.
Spyke of *Spykenarde*, zie Lavendel.
Steenbrek (*Engels*), *Eenj.*
Steen-kerfe, zie Winter-kerfe.
Stek-Rapen, *Tweej.*
Ster-kerfe, zie Kerfe.
Sterre-Lever-kruid, zie Waldmeefter.
Suiker-Peen, zie Carwey.
Suiker-wortel.
Suiker-wortel (*Indiaanfche*), zie Aard-Amandel.
Surkel, zie Suuring.
Surkel-boom.
Suuring.
Suuring (Franfche), *Eenj. Tweej.*
Suur-klaver, *Eenj.*

T.

Taraxicum, *Eenj. Tweej.*
Thym of Thymiaan.
Trip-Madam.
Trouffels, zie onder Champignon.
Tuin-kerfe, zie Kerfe.
Turkfche Bonen, zie Bonen (Turkfche).
Turkfche Melisfe, zie Melisfe (vreemde).

U.

Uyen, zie Ajuin.

V.

* Valeriane.
* Veld-Cypres, *Eenj.*
Veld-Salaad, *Eenj. Tweej.*
Venne-kool, zie Venkel.
Venkel, *Eenj. Tweej.*
Venkel (*Zee*), zie Zee-venkel.
Vette-kous, zie Veld-falaad.
* Vrouwen-munte.

W.

* Waldmeefter.
Water-kersfe.
Water-look, zie Scordium.
Water-Melonen, zie Citrulle.
Werfing-kool, zie Kool (Savooy).
Winter-kersfe.
Winter-Rapuntzel, zie Veld-falaad.
Winter-Salaad, zie Veld-falaad.
Wit Moes, zie Veld-falaad.
Witte Wortel, zie Paftinake.
Wortel (*geele*), zie geele Wortel.
Wortel (*witte*), zie Paftinaken.
Wurm-kruid, zie Rynvaâr.
* Wynruit.

Y.

Yfop, zie Hyfop.

Z.

Zee-Peterfelie, zie Zee-venkel.
Zne-venkel.
Zieppel, zie Ajuin.

NOTA. De Gewasfen daar *Eenjarig* en *Tweejarig* agter ftaat, zyn zodanige welke in het eerfte Jaar na de zaaijing in 't Zaad fchieten, en na het Zaad voortgebragt hebbende vergaan, als men ze vroeg in de Lente of in de Voor-zomer zaait, maar als die laat in de Na-zomer of Herfft gezaait worden fchieten ze niet voor het volgende Voor-jaar door, en kunnen in de Herfft, Winter, en 't volgende vroege Voor-jaar tot Spyze dienen. Waar niets agter gezet is, zulke zyn alle vafte Planten, die lange Jaaren duuren.

NAAM-LYST DER KEUKEN-GEWASSEN

Volgens het gebruik hunner Deelen, als Wortels, Kruiden, en Vrugten; met de duuring der Zaaden tot zaaijing.

I.

KEUKEN WORTELS.

	Jaaren
Aard-Akkers, *het Zaad duurt*	3
Aard-Amandels	3
Aard-Appels	3
Aard-Artifchokken	3
Aard-Noten	3
Ajuin, *het Zaad duurt*	2
Bete-wortel	3
Carwey	2
Chalotten	2
Cichorey	5
Geele Wortel	3
Knof-look	3
Kool-Rapen booven en onder de Aarde	4
Paftinake	2
Peper-wortel, *het Zaad duurt*	2
Peterfelie-wortel	4
Radys en Ramelats	3
Rape	4
Rapen-kervel	2
Raponce	2
Salfifie	2
Scorzoneere	2
Selderie	4
Stek-Rapen	3

Suiker-

	het Zaad duurt Jaaren
Suiker-wortels	2
Taraxium	2

II.

KEUKEN KRUIDEN.

	het Zaad duurt Jaaren
Ajuin,	2
Algoede	2
Andivie	5
Artiſchokken	2
Aſpergie	3
Baſilicum	4
Bernagie	2
Bete	3
Bieslook	3
Bloed-kruid	2
Bugloſſe of Oſſe-tonge	2
Cardon	2
Cichorey	5
Dille	1
Dragon	1
Hertshoorn	2
Hoppe	2
Kattekruid	3
Kerſe	4
Kerſe (Indiaanſche)	2
Kervel	2
Kervel (Spaanſche)	2
Keule	9
Keule (Winter)	2
Kool (Witte en Roode)	4
Kool (Savooy-)	4
Kool (Bloem-)	4
Kool (Krul-)	4
Kool (Plumagie),	4
Kool (Broccoli)	4
Kool (Muſchagtige)	4
Kool (Sloren)	4
Krop-Salaad	4
Kruiſe Munte	4
Laurier	4
Lepel-Kruid	4
Marjoleine (Fyne)	2
Marjoleine (Grove of Orega)	2
Marjoleine (Winter)	2
Melde	2
Meliſſe	2
Meliſſe (Turkſche)	2
Meliſſe (Ooſterſche)	2
Moſtert-Kruid	6
Patientie-Kruid	2
Peper-Kruid	2
Peterſelie	4
Pimpinelle	3
Porcelein	3
Porrey	2
Rakette	2
Raponce	1
Roſemaryn	1
Sauſeboom	1
Scharley	2
Selderie	4
Spinagie	3
Steenbrek (Engelſch)	1
Suuring	1
Suuring (Franſche)	2
Suur-Klaver	2
Taraxicum	1
Thym	2
Trip-madam	2
Venkel	2
Veld-Salaad	3
Water-Kerſe	2
Winter-Kerſe	2
Wyn-Ruit	1
Zee-Venkel	3

III.

KEUKEN VRUGTEN EN ZAADEN.

	het Zaad duurt Jaaren
Aal-beſien,	1
Aard-beſien	1
Anys	3
Artiſchokken	2
Berberiſſe	2
Bonen (Roomſche)	2
Bonen (Turkſche)	2
Champignons en andere Kampernoelien	2
Cicer	3
Citrulle	4
Concommer	6
Coriander	10
Erten	5
Erten (Zee-)	5
Framboſen	5
Jode-Kerſen	5
Kalbaſſe	3
Meloenen	6
Moriljes	6
Moſtert-Zaad	6
Peper (Braſilſche)	2
Venkel	2

NAAM-LYST VAN DE WORTELS, KRUIDEN EN VRUGTEN

Die in Azyn met wat Zout, of in Pekel, kunnen gelegt worden.

Aspergies, *by na week gekookt zynde, in Pekel.*

Artiſchokken, *afgekookt zynde, inzonderheid de Bodems, in Peekel.*

Bloem-kool, *half afgekookt zynde, in Pekel.*

Brem-bloemen, *in Azyn.*

Bete-wortels (Rode), *week gekookt zynde, in Azyn.*

Bonen (Turſche), de jonge groene Peulen, *by na week gekookt zynde in Azyn; of rauw en geſnippelt zynde in Pekel.*

Cappers, in de warme Landen, *in Azyn.*

Champignons, *in Azyn of Pekel.*

Concommers, *in Azyn of Pekel.*

Cornoulje

Cornoulje, de by na rype Vrugten, *in Azyn.*
Dragon, *in Azyn.*
Erten (Zuiker), de jonge Peulen, *in Azyn of Peekel.*
Joden-Kersſen, *in Azyn.*
Kersſen (Indiaanſche), de Bloem-knoppen en het onrype Zaad, *in Azyn.*
Kool (witte-), *fyn geſneden, of met een Kool-ſchaaf geſchaaft zynde, in Peekel, wordende daar na* Suúr-kool *genoemt.*
Krop-Salaad, *de Kroppen half afgekookt zynde, in Peekel; en de geſchilde* jonge *en half afgekookt zynde* Zaad-ſtengen, *in Azyn.*
Kruis-beſien, in Fleſſen gekookt.
Moriljes, *in Azyn.*
Moſtert-zaad, *met Azyn gemalen.*
Olyven, in de warme Landen, *in Azyn.*
Oranje-bloeizel, *in Azyn.*
Peper (Braſiliſche), de onrype Vrugten, *afgekookt zynde, in Azyn.*
Peper-kruid, *in Azyn.*
Peper-wortel, *in Azyn.*
Pimpinelle, *in Azyn.*
Porcelein, *in Azyn en Peekel.*
Pruimen, de by na rype Vrugten van de groene zoort, *in Azyn.*
Radys en Ramelats, de onrype nog weeke Zaad-Peulen, *in Azyn.* Het rype Zaad, *als Moſtert met Azyn gemalen.*
Rakette, het Zaad *als Moſtert met Azyn gemalen.*
Sonne-bloemen, de Bodems, *by na week gekookt zynde, in Peekel.*
Steenbrek (Engelſch), *in Azyn.*
Trip-madam, *in Azyn.*
Vlier-bloemen, de opengaande Knoppen, *in Azyn.*
Zee-Venkel, de Bladen en Steelen, *in Azyn.*

Nota. De Gewasſen die in *Peekel* gelegt worden, dienen meeſt alle om in de Winter-tyd tot Spyze te bereiden, maar die men in *Azyn* legt, om by allerley gebraden Vleeſch en Viſch, enz., te Eeten, ook tot Zauzen, enz., kunnende men hier voren in de verhandeling van elk der gemelde Kruiden nader berigt dien aangaande vinden.

Het ſtaat hier ook te errinneren, dat men zommige zoorten van *Keuken-gewasſen*, als onder anderen de *jonge Suiker-Peulen*, *jonge Roomſche* en *Turkſche Boonen; Bloem-kool, Artiſchokken; Aſperjes; Spinagie; Champignons; Moriljes;* enz., in een Oven droogen kan (dat niet al, te ſchielyk moet geſchieden), om dezelve in de Winter- en Voorjaars-tyd te gebruiken, wanneer de verſche *Keuken-gewasſen* ſchaars en de Keukens in dezen ſchraal beginnen te worden; welke drooge Gewasſen, behoorlyk bereid zynde, ook zeer goed en by na weinig minder ſmaken, dan of ze groen geplukt waren.
Vorts is bekent dat men ook velerley Ooft-vrugten tot Winter-ſpyze in de Oven droogen kan, als *Appels* en *Peeren*, geſchilt en ongeſchilt, *Pruimen, Kersſen, Morellen,* enz.

NAAM-LYST VAN DE WORTELS, KRUIDEN EN VRUGTEN

Welke rauw met Azyn, Boom-Olie of Boter, Peper en Zout, enz. Als Salaad gegeeten worden.

ANdivie, *de witgemaakte Bladen.*
Cardons, *de witgemaakte Blad-Steelen.*
Chavonſche Latouw, *de witgemaakte Bladen.*
Cichorey-wortels *en de witgemaakte Bladen.*
Concommers.
Kervel (Spaanſche-), *de witgemaakte Bladen.*
Kersſe (Tuin-).
Kool (witte- en Savooy-), *heel fyn geſneden zynde.*
Krop-Salaad en kleine Latouw.
Lepel-kruid.
Porcelein.
Radys en Ramelats, *de Wortels, en de jonge Bladen.*
Rakette.
Rapen, *de jonge Bladen.*
Rapen-kervel.
Raponce, *de wortel, en de jonge Bladen.*
Selderie, *de wortel, en de witgemaakte bladen en ſteelen.*
Steenbrek (Engelſch).
Taraxicum, *de witgemaakte Spruiten.*
Veld-Salaad, of Vette-kous.
Venkel, *de witgemaakte bladen.*
Water-kersſe.
Winter-kersſe.

NAAM-

NAAM-LYST
VAN DE
WORTELS, KRUIDEN EN VRUGTEN

Die week gekookt zynde met Azyn en Boom-Olie of Boter, Zout en Peper, enz. als Salaad kunnen gegeeten worden.

Aard-Appels.
Aard-Artischokken.
† Ajuin.
† Andivie.
Artischokken, *de Vrugten en witgemaakte Blad-steelen.*
Aspergies.
Beete; *de Steelen der Bladen.*
† Beete-*wortels* (Rode).
Bonen (Turksche), *de jonge Peulen, inzonderheid van* Aspergie-boontjes.
Broccoli, *de Spruiten.*
Cardons, *de witgemaakte Blad-steelen.*
Carwey, *de Wortel.*
Cichorey-*wortels*, *en het jonge Kruid.*
Concommers.
† Hoppe, *de Spruiten.*
Klissen, *de jonge weeke Steelen.*
† Kool (witte), *fyn gesneden zynde; dog deze smaakt het best met in dobbelstenen gesneden en uitgebraden Spek en Azyn door heet gemaakt zynde.*
† Kool (Roode).
Kool (Bloem-).
Kool (Broccoli-).
Kool, *de tedere Spruiten van allerley Kool.*
Kool-Rapen.
Krop-Salaad.
Orchis of Stendel-kruid, *de Knobbel-wortels.*
Pastinaken.
Peterselie-*wortels.*
† Porcelein, *de Bladen en de geschilde Steelen.*
Rapen-kervel.
Raponce.
† Salsifie-*wortel.*
† Scorzoneer-*wortel.*
† Seldrie.
Sonne-bloemen, *de bodems der Bloemen.*
Stek-Rapen.
Suiker-*wortels.*
Tulp-bollen.

Nota. De Gewassen daar een Kruisje voorgestelt is, zyn de meest gebruikte, om, gestooft zynde, als Salaad, met Azyn en Boom-olie, of met een zuur Boter-zausje te Eeten.

NAAM-LYST
VAN DE
KRUIDEN

Die men als Toe-Kruiden by Krop- en ander Salaad gebruiken kan

† Ajuin (Jonge)
Averruit, *de tedere Bladen.*
Basilicum.
† Bernagie, *de jonge Bladen en Bloemen.*
† Bete-wortel (Rode), *gekookt.*
Buglosse of Ossetonge, *als vooren.*
† Bies-look.
Chalotten.
† Cibolle.
Dille.
† Dragon.
Brem, *de Bloemen.*
Goudjes-*Bloemen.*
† Herts-hoorn.
Katte-Kruid.
Kervel.

† Kerſe (Tuin-).
Kerſe (Indiaanſche), *de Bladen en Bloemen.*
Kruiſe-munte.
† Lepel-kruid.
Maart-violen, *de Bloemen.*
Maagde-lieſjes, *de jonge Bladen en de Bloemen.*
† Meliſſe (gemene).
Moſtert-kruid.
Orega.
† Peper-kruid.
Peper-wortel, *geraspt zynde.*
Peterſelie.
† Pimpinel.
Porcelein.
† Porrey (jonge).
Radys, *de Wortels en de jonge malſche Bladen.*
† Rakette.
Raponce.
Steenbrek (Engelſch).
Suuring.
Suur-klaver.
Taraxicum.
† Trip-madam.
Vrouwen-munte.
Water-kers.
† Winters-kers.
Wyn-ruite.

Nota. De Kruiden waar een Kruisje voorſtaat zyn de voornaamſte of meeſt gebruikelykſte tot Toe-kruid om haar goede ſmaak.

NAAM-LYST
VAN DE
KRUIDEN

Welke men in 't Voor-jaar tot een groen Kruid-Moes of Potagie gebruiken kan.

ALgoede.
† Beete.
† Drieblad, of wilde Angelyka.
Gouwe (kleine).
† Kervel (winter-), *weinig, anders ſmaakt het te ſterk.*
† Kool (Krul), *de Spruiten daar van, en van allerley andere* Kool-ſtruiken.
Lepel-kruid.
Longen-kruid.
† Malwe-bladen.
† Netels.
Netels (doove).
Peterſelie.
Porrey.
Sinnauw.
† Spinagie (winter-).
Suuring, *dog weinig, anders word het te zuur.*
† Veld-ſalaad.
† Water-kerſe.
† Winter-kerſe.

Nota. Daar een Kruisje voor ſtaat zyn de meeſt gebruikelykſte. En diergelyke Kruid-Moeſen is men gewoon in Hoog-duitſchland en elders op groene of witte Donderdag voor Paasſchen, als een noodwendige zaake, door een oudt gebruik te bereiden.

NAAM-

NAAM-LYST
VAN DE
KRUIDEN

Welke tot een geurige en gezonde Kruid- of May-Wyn kunnen gebruikt worden.

†† Aard-besie Kruid.
† Agrimonie.
* Aland-wortel.
* Angelica-*wortel, of het Kruid.*
Averuit.
Basilicum.
* Beer-*wortel, of het Kruid.*
†† Bernagie, *de Bloemen.*
†† Betonie.
* Brem, *de Bloemen.*
†† Buglosse, *de Bloemen.*
†† Caryophyllate, *de Wortel.*
* Chamædris.
†† Citroen, *de geele buitenste Schil.*
†† Citroen-Quendel.
Dragon.
* Duive-kervel.
†† Eeren-prys.
† Goudjes-*bloemen.*
†† Herts-tonge.
†† Hepatica nobilis, of Edel-Lever-Kruid.
†† Hysop.
Katte-Kruid.
Kersse (Tuin-).
†† Kersse (Indiaansche), *de Bladen en inzonderheid de Bloemen.*
* Kervel.
†† Kruize-Munte.
* Lavendel, *de Bladen en Bloemen.*
Lavas.
* Lelie van Dalen, *de Bloemen.*
†† Lepel-kruid.
† Limoen, *de geele buitenste Schil.*
Longen-kruit.
Maart-Violen, *de Bloemen.*
* Meester-*wortel.*
† Melisse.
Melisse (Turksche).
† Muur-bloemen.
† Oranje-*bloeizel, en de geele buitenste Schil der Vrugt.*
Orega.
Peper-kruid.
Persike-*Bloeizel.*
†† Pimpinel.
* Poley.
†† Primula Veris, *de Bladen en Bloemen.*
Roozen.
* Rozemaryn.
* Salie.
† Scharley, *dog weing.*
Sinnauw.
Suuring.
Suur-klaver.
* Thym.
* Veld-Cypres.
†† Venkel, *het Zaad.*
* Vrouwen-Munte.
†† Wald-Meester of Asperula oderata.

Nota. De Kruiden waar een dubbeld Kruisje voor staat zyn de meest gebruikelykste om een geurige Wyn te maken: Wil men deze Wyn nog meer t'zamengestelt hebben, zo voegt men van de Kruiden 'er by waar een enkeld Kruisje voor staat; en zo men die nog meer Medicinaal begeert, kan men ook van Kruiden 'er by doen waar een Starretje of niets voor staat. Deze *Wynen* zyn in het Voorjaar en in de Zomer-tyd zeer dienstig, by of na de Maaltyd gedronken, voor allerley *Complexien*, tot verversching en zuivering van het Bloed: Men laat de Kruiden, klein gesneden zynde, 1 à 2 Uuren in de Wyn staan te trekken, en drinkt 'er dan 2 à 3 Romers vol van. Voor het overige laten we aan de Heeren *Doctoren Medicinæ* over om deze *Wynen* naar de byzondere Natuuren, Ziekten, of Gebreken der Menschen, uit deze en gene andere *Medicinale Kruiden*, *Wortels*, *Zaden*, enz., tot genezing te ordineeren. We voegen deze Lyst hier hoofdzakelyk by op dat de Hoveniers en andere, die in de Kruiden niet zeer kundig zyn, *mogen weten*, wat voor Kruiden dezelve geven moeten, als daar van, tot zodanige *Kruid-* of *Maag-wynen* van haar gevraagt worden, om niet dikwyls *quid pro quo*, ik wil zeggen, om niet dikwyls onsmakelyke en schadelyke Kruiden voor geurige en gezonde te plukken en te geven.

Men kan deze gemelde Kruiden ook op *ordinaris goed*, *lugtig* Bier laten trekken; hoewel het in goede Wyn beter is.





84

RARE 84-B
FOLIO 27688

THE J. PAUL GETTY CENTER
LIBRARY

